Trafunghi...





...e zucche

VENERDÌ 31 OTTOBRE, ORE 20:00/20:30

Per iniziare

Cotechino di benvenuto con purè di patate e zucca Selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina con salumi nostrani e verdure in agrodolce

Primi piatti

Risotto con funghi, salsiccia e chips di zucca Crespella fatta in casa con funghi porcini, zucca e miele al rosmarino

Secondi piatti

Spezzatino con salsa di funghi trifolati e polenta rustica

Per concludere

Semifreddo con castagne e cachi oppure crostata con zucca, amaretti e cioccolato fondente

Caffè, pane fatto in casa, acqua minerale e naturale
Al momento della cena si potrà scegliere tra i vini della casa (€13,00/bottiglia)
oppure consultare la nostra Carta dei vini

I funghi utilizzati sono stati raccolti da noi e abbattuti in loco

€46,00 a persona