



*Agriturismo Cascina di Mezzo*

*5 Aprile 2026 ore 12:30, 13:00 al massimo*

## **Menù di Pasqua**

*Calice di benvenuto con bollicine Lombarde  
e il mitico cotechino della Cascina con purè di barbabietola*

*Ricca selezione di antipasti freddi e caldi:*

Salumi di nostra produzione, verdure in agrodolce,  
torta pasqualina, flan di verdura di stagione, uova ripiene



Risotto con asparagi, pomodorino confit e pancetta croccante



Ravioli fatti in casa alle erbe con crema di zafferano



Faraona del nostro allevamento ripiena  
accompagnata da patate al forno e verdure di stagione saltate



*Come da tradizione a centro tavola: Agnello al timo*



Semifreddo al cioccolato con salsa agli agrumi  
Colomba pasquale artigianale accompagnata da crema pasticceria fatta in casa  
*accompagnata da un calice di moscato spumante d'Oltrepò Pavese*



*Acqua minerale e naturale, caffè e digestivo*

*Vini della casa inclusi (1 bottiglia ogni 3 commensali)*

**Vini Rossi:** Bonarda o Barbera, Az. Agr. La Travaglina

**Vini Bianchi:** Pinot nero o Riesling, Az. Agr. La Travaglina

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa oppure consultare la nostra "Carta dei vini"*

**Adulti 75,00€**

**Bambini fino ai 12 anni 35,00€**

*(Menù bimbo nella pagina seguente)*

### ELENCO ALLERGENI





Agriturismo Cascina di Mezzo

## Menu bimbo leggero

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa



Primo piatto **oppure** cotoletta di pollo con patate



Dolce della casa



Acqua minerale e naturale

Bibita in lattina

## Menu bimbo completo

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa



Primo piatto della casa o pasta corta



Cotoletta di pollo con patate



Dolce della casa



Acqua minerale e naturale

Bibita in lattina

### ELENCO ALLERGENI



ARACIDI  
E DERIVATI



FRUTTA A  
GUSCIO



LATTE E  
DERIVATI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI



UOVA E  
DERIVATI