



Agriturismo Cascina di Mezzo

6 Aprile 2026 ore 12:30, 13:00 al massimo

Menù di Pasquetta

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi:
Salumi di nostra produzione, il mitico Cotechino con purè di barbabietola, 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 70,00€

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



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI