

# Pasqua e Pasquetta 2019 - Menù Degustazione

Domenica 21 e Lunedì 22 Aprile – ore 13:00

Crema di Prima Cagliata, Uovo 6063, Spinaci, Olio al Basilico e Crostini

Lonzino e Scottona da Noi Marinati, Salame Prealpino, Coppa Classica, Misticanza e Piselli Croccanti

Riso Carnaroli Mantecato con Ortiche Selvatiche ed Asparagi di Cantello IGP

Capretto Arrostito agli Aromi Contadini  
Manzo a Km0 Cotto a Bassa Temperatura  
Ortaggi Arrostiti

Fragole e Crema alla Lavanda

La Nostra Colomba ai Mirtilli e Nocciole

## *Vini in abbinamento*

Azienda Agricola Fratelli Berlucci, Franciacorta, Curtefranca DOC:

Cà Brusade, Bianco, 2016 e Mandola, Rosso, 2016

Vanzini Azienda Vitivinicola, Oltrepò Pavese:

Moscato e Sangue di Giuda

50 euro

Tutto Incluso: acqua, vino, pane, caffè, coperto

Escluso: altre bevande

Bambini 4-12 anni, 20 euro (menù semplice ordinabile al momento)

Eventuali intolleranze ed allergie alimentari saranno gestite al meglio se comunicate per tempo

cascinamartina

azienda agricola, agriturismo con ristorante e piscina - via cascina martina, 1 - gornate olona (VA)

telefono +39 3466073709 - info@cascinamartina.it - navigatore: gornate olona - via montello poi via cascina martina