Degustazione *Autunnale*

i sapori della cascina, in tavola

Antipasti serviti a centrotavola

- Tagliere di coppa, salame e pancetta e gnocco fritto
- Quiche alle verdure con fonduta di pomodoro
- Flan di cima di rapa al peperoncino
- Ricotta morbida allo zafferano
- Polpettine con salsa al curry

Bis di primi

- Risotto carnaroli riserva con crema al parmigiano e coulis di funghi
- Raviolini del plin al sugo d'arrosto

Secondo con contorno

- Guancetta di vitello brasata con patate al forno al rosmarino

Dolce

- Torta alle mele con crema chantilly

36,00€ a persona

escluso coperto* e bevande

*2€ p.p. : coperto con tovaglietta di carta — tavolo a vista in legno con tovaglietta in carta paglia, tovagliolo in carta e cestino di pane.

PROPOSTA VALIDA A PARTIRE DAL 2 NOVEMBRE 2026

È un'occasione speciale?

Torta di festeggiamento a scelta tra le nostre classiche: **6,00€ p.p.**

Solo servizio taglio torta: 2,00€ p.p.

In entrambi i casi il dolce della Cascina verrà sostituito con il sorbetto al limone.

— LA PROPOSTA COMPLETA —

Vuoi una proposta *chiavi in mano?*

Tutto quello che serve per rendere speciale la tua tavola d'autunno, in un'unica formula pensata e prezzata con trasparenza.

Menù degustazione con **sorbetto** *in sostituzione del dolce*	36,00€
Torta di festeggiamento a scelta	6,00€
1 bottiglia di acqua ogni due ospiti	1,00€
1 bottiglia di vino ogni tre ospiti *Montepulciano d'Abruzzo (rosso) · Trebbiano d'Abruzzo (bianco)*	5,00€
Brindisi alla torta	6,00€
Caffè	1,50€
Digestivo	3,50€
Coperto	2,00€

~~61,00€~~ **58,00€**

P.P. PER GLI ADULTI

— anziché 61,00€ —

Desideri una sala in esclusiva?

Richiedi informazioni alla nostra reception