Cascina Corte delle Fate

MENU APERITIVO

Salumi, formaggi e focacce

Coppa, pancetta e salame con pane e focaccia
Selezione di formaggi
Focaccia con speck

Proposte calde

Pizza
Arancini con crema di burrata
Polentine al gorgonzola
Mini burger
Frittatina di spinaci e pecorino

Crostini e assaggi

Crostino mediterraneo
Crostino con bufala e acciuga del Cantabrico
Biscotto salato con mousse di formaggio
Hummus di ceci

Sfizi da condividere

Patatine
Olive
Noccioline

A seguire

Risotto per tutti

Inclusi

2 drink aperitivo a persona

35 €

In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.

MENU PER GRUPPI

PROPOSTA 1

ANTIPASTI

Salumi e formaggi selezionati del territorio

Con supplemento di 5€:

Verdure croccanti in agrodolce

Polenta concia

DUE PRIMI A SCELTA TRA:

Risotto salsiccia e zafferano

Risotto funghi e fonduta di robiola

Risotto barbabietola nocciole e fonduta di grana

Maccheroncino al ragù coniglio

Cannelloni al pestöm

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Filetto di maiale cbt, purè di patate alla senape e fondo di vitello

Tagliata e patate al forno

Coniglio ripieno alla bresciana, fondo bruno e spinacino croccante

Faraona ripiena con prugne e patate al forno

ACQUA, CAFFE', COPERTO

BOTTIGLIA DI VINO

(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

40€

DOLCE A SCELTA TRA:

Tiramisù

Semifreddo al torroncino

Sorbetto

(SUPPLEMENTO DI 5€)

Tutto il tavolo deve fare la stessa scelta per primo, secondo e dolce.
In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.

Cascina Corte delle Fate

MENU PER GRUPPI

PROPOSTA 2

ANTIPASTI

Salumi e formaggi selezionati del territorio

Con supplemento di 5€:

Verdure croccanti in agrodolce

Polenta concia

DUE PRIMI A SCELTA TRA:

Risotto salsiccia e zafferano

Risotto funghi e fonduta di robiola

Risotto barbabietola nocciole e fonduta di grana

Maccheroncino al ragù coniglio

Cannelloni al pestöm

DUE SECONDI A SCELTA TRA:

Filetto di maiale cbt, purè di patate alla senape e fondo di vitello

Tagliata e patate al forno

Coniglio ripieno alla bresciana, fondo bruno e spinacino croccante

Faraona ripiena con prugne e patate al forno

ACQUA, CAFFE', COPERTO

BOTTIGLIA DI VINO

(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

45€

DOLCE A SCELTA TRA:

Tiramisù

Semifreddo al torroncino

Sorbetto

(SUPPLEMENTO DI 5€)

Tutto il tavolo deve fare la stessa scelta per primo, secondo e dolce.
In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.

Cascina Corte delle Fate

MENU SPIEDO

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FORMAGGI

SPIEDO
PATATE AL FORNO
POLENTA DI STORO

ACQUA, CAFFE', COPERTO
BOTTIGLIA DI VINO
(1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE)

35€

È RICHIESTA UNA PRENOTAZIONE
MINIMA DI 15 PERSONE

In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informarci in anticipo.