



Cascine Orsine
BIODINAMICA

Festività in Cascine...

Il nostro menù natalizio

Antipasti:

- pinzimonio delle cascine con tritico di salse
- vinegrette alla menta
- bruschette contadine
- mousse di ricotta ed erbe

Tris di primi piatti:

- Involtini di zucca con paté di ceci e mandorle
- lasagne dell'ortolano con formaggi delle cascine
- risotto arancio finocchi e spumante bio
- sorbetto limone e timo

Secondi piatti:

- crespelle di funghi e “b”atata con carpaccio di sedano rapa marinato
- arrosto vengano con patate alla curcuma e semi di papavero

Dolci:

- tiramisù zelata
- biopanettone classico o farcito

Il tutto ad un costo di 40 euro inclusi acqua ed un calice di vino

Il nostro menù di capodanno

Antipasti:

- tartare di verdure cotte e crude agli agrumi
- bruschette contadine
- degustazione dei nostri formaggi

Primi piatti:

- risotto della Zelata
- vellutata di zucca con crostini al rosmarino
- sorbetto agli agrumi

Secondi:

- sformato al tophinambur con fantasia di verdure
- polpette di miglio e radicchio rosso con crema di lenticchie rosse
- bio-spiedini
- dolce di fine anno e spumante

Musica in semplicità e allegria

Serata: 45 euro compreso calice di vino, acqua e spumante

Per info e prenotazioni 0382.920283
oppure bereguardo1@naturasi.biz