

MENU' CONCORDATI || COMUNIONI E CRESIME E FESTE DI COMPLEANNO

FASCIA 55 EURO VINI ESCLUSI

ANTIPASTI

Taglieri di salumi con giardiniera della casa e focacce della casa

Verdure in pastella con maionese al sedano

Bruschette con lardo e miele, straciatella, prezzemolo e acciughe, pomodriini

PRIMO

Risotto Carnaroli di Mortara, zafferano e fondo bruno

SECONDO PIATTO UNICO

Polenta taragna con costine

Dessert/sorbetto

acqua e caffè

FASCIA 60 € VINI ESCLUSI

ANTIPASTO

Tartare di manzo al profumo di tartufo

Sciatt valtellinesi

Verdure in pastella con maionese al sedano

PRIMO

Risotto Carnaroli di Mortara con cuore e chips di barbabietola rossa

Oppure

Gnocchetti di castagne con ragout d'anatra e chips di porri

SECONDO

Guancia di maiale su crema di patate e porri e chips di verza

Dessert/sorbetto

Acqua e Caffè

FASCIA 65 € VINI ESCLUSI

ANTIPASTO

Mousse di carciofi, on top julienne di Carciofi agrumati all'arancia, sedano, cialde di riso nero

oppure

Cubotto di salmone in agrodolce, su crema di patate e finocchi e crumble di mandorle

PRIMO

Raviolo fatto in casa ripieno di ossobuco con burro e salvia e tartufo nero

SECONDO

Filetto di manzo in crosta di sesamo con coulis di lamponi e patate al forno

Oppure

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipollotti e spinacino

Dessert/sorbetto acqua e caffè

FASCIA 65 A BASE DI PESCE E VERDURE GOURMET VINI ESCLUSI

ANTIPASTI

Tartara di branzino, fragole, mirtilli e mango

Gamberi scottati al cognac su crema di topinambur, cialda di topinambur

*

Melanzana scomposta con crema di pomodoro, melanzana, zucchina e chips di melanzane

Bis di primi

UN RISOTTO

Risotto Carnaroli di Mortara crema d'asparago con jus di gambero e tartara di gambero marinata agli agrumi

Oppure

Risotto con tartara di trota della Val Masino affumicata, aneto e profumo di limone

PASTA FRESCA DELLA CASA

Raviolo di branzino

Sorbetto al limone on top mirtillo

Acqua e Caffè

FASCIA 50 EURO – VEGEANO VINI ESCLUSI

Verdure pastellate con maionese di sedano (vegan)

Insalatina di cavolo rosso, olio di sesamo e semi di papavero (vegan)

Bruschette miste con puntarelle piccanti, crema di sedano e humus di legumi on top agretto saltato (vegan)

BIS DI PRIMI

Vellutata di zucca violina e funghi porcini (autunno /inverno) // vellutata di finocchio, patate e porri con finferli (primavera/estate) (vegan)

Risotto Carnaroli di Mortara affumicato con estratto e chips di barbabietola rossa

SECONDO

Fagottino di sfoglia ripieno zucca, zenzero, su crema e insalata di carciofi (autunno /inverno) (vegan)

oppure

Melanzana scomposta con crema di pomodoro, melanzana, zucchina e chips di melanzane (primavera/estate)

SORBETTO

oppure

GELATO DELLA CASA ALLA FRUTTA CON CRUMBLE

Acqua e Caffè

MATRIMONI

FASCIA 118 – 120 Euro

Percorso a isole

Isola Gastronomia

Degustazione di salumi e di formaggi di aziende agricole del territorio

Bresaola, crudo di montagna, lardo e miele e salame nostrano

Selezione di formaggi locali accompagnati da composte casalinghe, miele e frutta secca

Taleggio di mucca, formaggella di capra, Val di Lei stagionato

Panificazione di nostra produzione

Grissini con semi di sesamo e papavero

Pizze e focacce rustiche del Borgo

Isola finger freddi

Selezionare finger 2 di proteina animale e 2 finger di proteina vegetale)

Carne e pesce

Tartara di manzo al profumo di tartufo

Tartara di salmone marinata salsa soia, sesamo ed erba cipollina

oppure

Tartare di gamberi con frutto della passione e sesamo tostato

oppure

Gambero scottato su humus

Vegetali

Insalatina di melone, anguria, cipolle di tropea, cetrioli, feta e mandorle tostate

Caponatina di verdure dell'orto con scaglie di cioccolato fondente e timo

Pinzimonio di verdure

Hummus con agretto saltato, all'olio e semi di sesamo

I fritti

Verdure dell'orto in pastella con maionese di sedano

Sciatt valtellinesi

Una pasta fresca di nostra lavorata a mano

Tortello rosso con ripieno di branzino

OPPURE

Tortello bianco con trota della Val Masino, aneto e Scorze di limone

Un Risotto a scelta

Risotto chicco Carnaroli di Mortara con verdure e tartara di gamberi

Risotto chicco Carnaroli di Mortara con trota affumicata, aneto e scorze di limone.

Risotto chicco Carnaroli di Mortara con asparagi e tartara di tonno

Risotto profumato al limone con tartare di salmone, uova di salmone e chips di topinambur.

Sorbetto con mirtilli freschi

Un secondo da selezionare

Controfiletto in crosta di sesamo nero, agretto di lamponi e patate

OPPURE

Filetto di branzino su crema di stagione e brunoise di verdure dell'orto.

OPPURE

Filetto di trota/salmone su crema di zuccina e menta, chips colorate di verdure e germogli.

Proposta Beverage 1.

All'arrivo bollicine analcolico, con la torta bollicine

A tavola Vini bianco e rosso Crotasc Mamete Prevostini 118,00 euro cad. adulto

Proposta Beverage 2

All'arrivo Piccoli spritz, bollicine e analcolico e con la torta bollicine e analcolico

A tavola Vino bianco - Vermentino di Gallura 'Nou' Li Duni – Badesi || Vino rosso Pirovano Chianti DOCG **120 cad. adulto**

FASCIA 112 – 115 euro

Buffet

Selezione di formaggi locali accompagnati da composte casalinghe, miele e frutta secca

Selezione di salumi del territorio

Panificazione di nostra produzione, grissini con semi di sesamo e papavero e Pizze e focacce rustiche del Borgo

Un finger di proteina

Tartara di manzo al profumo di tartufo

oppure

Tartara di salmone marinata salsa soia, sesamo ed erba cipollina

Tre finger Vegetali

Insalatina di melone, anguria, cipolle di tropea, cetrioli, feta e mandorle tostate

Caponatina di verdure dell'orto con scaglie di cioccolato fondente e timo

Giardiniera della casa

Hummus con agretto saltato, all'olio e semi di sesamo

I fritti

Verdure dell'orto in pastella con maionese profumata alla curcuma

Sciatt della tradizione di grano saraceno e Bitto

Una pasta fresca lavorata a mano

Tortello ricotta e erbe di stagione

Manfrigola bresaola e Casera

Manfrigola ricotta e spinaci

Un Risotto tra le seguenti proposte

Risotto chicco Carnaroli di Mortara affumicato, con crema e chips di barbabietola rossa

Risotto chicco Carnaroli di Mortara pere, taleggio e crumble di noci

Risotto chicco Carnaroli di Mortara zafferano biologico della Cascina e fondo bruno.

Risotto chicco Carnaroli di Mortara con bresaola e Sassella

Risotto crema di zucca, zola e punteggiatura rapa rossa

Risotto chicco Carnaroli di Mortara affumicato, con crema e chips di barbabietola rossa

Sorbetto limone e mirtilli bio di Cascina

Secondo

Maialino lardellato in crema savoir con patate al forno o nido di verdure dell'orto

oppure

Proposta Beverage 1.

All'arrivo e con la torta bollicine e analcolico

A tavola Vino bianco e rosso || Crotasc Mamete Prevostini 112,00 euro cad. adulto

Proposta Beverage 2

All'arrivo Piccoli spritz, bollicine e analcolico e con la torta bollicine e analcolico

A tavola Vino bianco - Vermentino di Gallura 'Nou' Li Duni – Badesi || Vino rosso Pirovano Chianti DOCG 115 cad. adulto

Per orari, festeggiamenti, dj set, open bar e altri servi chiedere un preventivo