



Menù Basilico (anno 2027)

Prezzo: 95,00€

Al Chiringuito Aperitivo di Benvenuto

Analcolici Fruttati e Sangria del Contadino
"Bollicina" Metodo Charmat

Agristuzzichini

Le Golosità della Cascina

Tartare di Manzo Varzese Aromatizzata alla Menta di Campo e Zeste di Lime
Quiche del "Contadino" con Verdure e Profumi dell'Orto
"Bruschetteria"

Lardo e Miele Millefiori – Pesto Rosso e Ricotta Salata – Hummus Vegetariano di Stagione
"La Salada" all'Alloro e Bacche di Ginepro con Riduzione di Aceto Balsamico e Miele
Taglieri di Schiacciate Croccanti

Le Isole degli Antipasti

Salumi Nostrani & Cipolle Borettane all'Aceto Balsamico
Formaggi del Casaro Accompagnati dal Nostro Miele di Castagno
Gnocco Fritto con Farina Macinata a Pietra e Prosciutto Crudo Brianzolo 18 Mesi
Verdurine in Pastella Leggera
Strudel di Sfoglia con Pere e Cascinotto Grasso

Grigliata di Carne su Brace Ardente

Lo "Spiedo Tradizionale" di Carne e Verdure – Salamella Artigianale – Pancetta Croccante Laccata al Miele
Alette di Pollo Marinate al Rub – Brisket di Manzo Speziato

Due Primi Piatti

si consiglia un Risotto abbinato a un Raviolo o Pasta Fresca all'Uovo

Flute di Sorbetto al Limone e Infuso di Rosmarino Servito in Giardino

Due Secondi Piatti Accompagnati da...

Le nostre carni vengono proposte a seconda delle stagioni e delle nostre produzioni
Il contorno è a scelta tra Polenta con farina di Mais Antichi o Patate Rustiche al Forno

Agriturismo Le Cave Del Ceppo

Torta Nuziale e Brindisi per gli Sposi
Brut Metodo Classico e Malvasia Dolce Cantina Riccardi

Gran Buffet di Dolci dello Chef

Con Torte Artigianali, Pasticceria, Golosi al Cucchiaino e Gelato in Coppetta con Macedonia

Acqua Naturale e Frizzante
Buttafuoco dell'Oltrepo' Pavese Cantina Bardoneschi (Rosso)
Pinot Nero o Grigio dell'Oltrepo' Pavese Cantina Bardoneschi (Bianchi)
Caffè della Moka
I nostri "Cordiali" Liquore al Miele e Amaro del Barba