



Menù Rabarbaro (anno 2027)

Prezzo: 105,00€

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

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

Torta Nuziale e Brindisi per gli Sposi

Agriturismo Le Cave Del Ceppo

Brut Metodo Classico e Malvasia Dolce Cantina Riccardi

Gran Buffet di Dolci dello Chef

Con Torte Artigianali, Pasticceria, Golosi al Cucchiaio

Durante la Serata

Buffet Salato Servito su Tavolone in Cedro con prelibatezze a Km0

Un Primo Piatto in "Pentolaccia"

Paste Fresche all'Uovo o Grano Duro a scelta tra diverse Proposte

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