



Menù Botanico - 100% Vegetariano (anno 2027)

Prezzo: 85,00€

Al Chiringuito Aperitivo di Benvenuto

Analcolici alla Frutta e Sangria del Contadino
"Bollicina" Metodo Charmat

Agristuzzichini

Le Golosità della Cascina
Quiche del "Contadino" con Verdure e Profumi dell'Orto
"Bruschetteria"
Hummus vegetariano di stagione – Pesto Rosso e Ricotta Salata – Crema di Formaggio Noci e Miele
Frittata alle Cipolle Caramellate e Erbe Aromatiche
"Il Carpaccio" di Barbabietola con Olio Aromatizzato al Finocchietto Selvatico

Le Isole degli Antipasti

Panzanella di Stagione all'Olio del Garda
Formaggi del Casaro accompagnati dal nostro Miele di Castagno
Verdure in Pastella Leggera
Taglieri di Schiacciate Croccanti
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 al Rosmarino Servito in Giardino

Il Secondo Piatto accompagnato da...

I nostri secondi vengono proposti 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
Brut Metodo Classico e Malvasia Dolce Cantina Riccardi

Agriturismo Le Cave Del Ceppo

Gran Buffet di Dolci dello Chef

Con Torte Artigianali, Pasticceria e Golosi al Cucchiaino

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