



Menù classico 2026

Aperitivo , antipasto (In giardino se il tempo lo consente)

Prosecco doc brut, naonis

Cocktail analcolico

Spritz seven o spritz alla melograna o alla ciliegia o al passion fruit

Sangria de cava o hugo

LI fritto di seven:

Jalapenos cheese, bocconcini croccanti, broccoletti al cheddar cheese, onion rings, panzerottini al formaggio, alette di pollo ed altre specialità

Tavolozza di salumi (servita con gnocco fritto): degustazione di salami tipici, mortadella al tartufo nero, prosciutto di montagna, jamón ibérico pata negra

Degustazione dei nostri formaggi con miele e conserva agra

Quiche di verdura

Bicchierini di caprese scomposta con crumble di pane

Bicchierini di verdure in pinzimonio con salsa di yogurt e aneto

Mini tramezzini

Piccoli hamburger

Insalata greca con feta, olive, pomodori e cipolla oppure greca con finocchi, arance e olive oppure di spinacini, prosciutto crudo, noci e crostini di pane oppure cous cous con piccole verdure

Primi piatti

Crespellina alle piccole verdure e fonduta leggera

Lasagnetta al ragù di maiale nero, confit di pomodoro e rucola selvatica

Maccheroncini al torchio con ragù di carni pregiate e parmigiano delle vacche rosse

Plin di robiola di roccaverano su ragù di coniglio al profumo di lime e pinoli

Ravioli alla borragine mantecati al burro e salvia o con salsa di pinoli e maggiorana

Ravioli cacio e pepe, guanciaie e salsa di rucola

Ravioli ripieni di patate viola, castelmagno fuso, nocciole tostate e timo

Ravioli di borragine al blu di capra e miele di castagno

Risotto carnaroli "al fumo" con champagne e provola affumicata

Risotto carnaroli al sassella con speck di sauris
Risotto carnaroli alla milanese con fiori di zucca e burrata fresca
Risotto carnaroli allo spumante con gemme di melograna
Risotto carnaroli allo spumante, fragole e filangè di prosciutto croccante
Risotto carnaroli con piccole verdure mantecato al montasio
Risotto cascina canta alle erbette con germogli e fiori
Risotto cascina canta alle punte di asparagi e polvere di speck
Risotto cascina canta giallo al ragù di vitella e olio aromatico
Calamarata al sugo di polpo ubriaco e olio al prezzemolo
Cannelloni di mare su bisque di gamberi
Cavatelli con julienne di verdure e gamberone scottato
Fusillone spada, melanzane, finocchietto e ricotta salata
Garganelli al ragù di scorfano, asparagi (o verdura di stagione) e pane profumato
Giganti di salmone al nero di seppia con salsa di ricci e seppioline al lime
Paccheri piccantini al sugo di calamari oppure ai moscardini
Ravioli di burrata ai semi di papavero, tartare di gamberi e zeste di lime
Ravioli di crostacei alla nantua
Risotto carnaroli ai gamberi con fiori di zucca e zucchine
Risotto carnaroli al estratto di pomodoro, coda di gambero, olio al prezzemolo e
Polvere di capperi
Risotto carnaroli mantecato gin e lime con gamberi rossi e briciole di cioccolato
Risotto cascina canta cacio e pepe con tartare di gambero
Risotto cascina canta spumato al rosa del golfo, capasanta con guanciale e crumble di agrumi
Risotto cascina canta viola con alga nori e katsoubushi
Strozzapreti con calamaretti spillo, pachino, fiori di zucca e bottarga
Quadrelli di chianina e cardoncelli al timo su crema di pomodoro
Risotto carnaroli alla lavanda e rosmarino
Risotto carnaroli alle ortiche e caprino
Risotto carnaroli allo spumante con fiori di viola del pensiero
Risotto cascina canta mantecato con crema di piselli, scorze di limone caramellate e piselli
Bauletti di ricotta e pistacchi con baccalà su crema di porri, yogurt e pepe rosa
Calamarata al pesto rosso e tartare di tonno al basilico
Paccheri al pomodoro, stracciatella e pistacchi
Pasta alla norma
Ravioli di spada e lime su crudaiola di pomodorini e polvere di capperi
Riso carnaroli mantecato alla ricotta di pecora, colatura di pomodoro e melanzana affumicata
Risotto cascina canta con melone bianco e giallo, speck croccante e gocce di basilico

Agnoli con tartufo e stracchino con parmigiano flambé
Gnocchi di patata, fonduta di parmigiano flambata e scaglie di tartufo nero
Risotto carnaroli alla fonduta profumato al tartufo
Giganti ai fughi porcini su crema di parmigiano delle vacche rosse e guanciaie croccante
Panciotti di finferli e fontina su consommé d'arrosto e brunoise di coniglio
Risotto carnaroli ai mirtili e funghi porcini
Risotto carnaroli ai porcini, rosmarino e briciole di prosciutto di parma
Risotto carnaroli con ragù bianco di cinta senese, melograna e porcini
Risotto cascina canta con fichi, zola e prosciutto di montagna
Lasagnette carciofi e patate
Ravioli di carciofi al profumo di timo
Risotto carnaroli ai carciofi della riviera mantecato al pecorino dolce
Risotto carnaroli con carciofi di riviera e calamaretti in salsa alle erbe aromatiche
Risotto carnaroli alla barbabietola con crema di pecorino e rucola fritta
Girasoli di mascarpone e noci con composta di pere e crumble di cacao
Ravioli di borragine al blu di capra e miele di castagno
Risotto carnaroli al parmigiano con nocciole, timo e polvere di lamponi
Risotto carnaroli alla zucca, stracciatella e polvere di caffè
Risotto carnaroli con castelmagno e nocciole
Risotto cascina canta con trevigiana e nido di raspadura
Risotto cascina canta al bitto, melograna e granella di nocciole
Risotto cascina canta d'oro con salsiccia e riduzione al barolo

Secondi piatti

Filetto in crosta alla wellington (con foie gras) e salsa al marsala
Filetto di manzo con paté, prosciutto crudo e salsa al porto (melograna o ribes?)
Filetto bardato in camicia di speck
Filetto alla voronoff
Filetto di vitello al profumo d'agrumi
Straccetti di filetto all'olio aromatizzato
Tagliata d'angus alle erbe aromatiche
Ventaglio di angus con salsa all'amarone
Tagliata di angus con riduzione di vino bordolese

Cubo di manzo in crosta di erbe e pistacchi

Cubo di vitello rosato con salsa tonnata e verdure all'agro

Roast beef di picanha con patata schiacciata e le sue salse

Arrosto di vitello in crema di latte e verdure

Arrosto di maialino alle erbe con mirepoix di verdure

Sella di maiale croccante

Filetto di maialino nero senese avvolto al prosciutto crudo, erbe aromatiche

Filetto di maialino nero senese in crosta di pistacchi

Filetto di maiale con mele al calvados

Tagliata di anatra all'arancia

Costolette di agnello ai semi di senape con cous alle verdure e menta

Medaglione di manzo con porcini scottati e crema di porcini

Medaglione di manzo con carciofi scottati e crema di carciofi

Guancetta di vitello brasata al vino rosso e cotta a bassa temperatura

Cono d'orata con panatura al profumo di erbe e salsa al pinot grigio

Filetto di branzino su insalatina all' aceto di lampone

Filetto di pescatrice (coda di rospo) in porchetta su salsa al limone

Insalata tiepida di gamberi su maionese all'aceto di mele e passion fruit (contorno compreso)

Tentacolo di polpo su scarola croccante (contorno compreso)

Trancio di baccalà al crumble di paprika su stracciatella e pomodori confit

Trancio di ricciola su melanzana al fumo, aglio nero e polvere di limone e caffè

Trancio di salmone in crosta di sesamo su salsa al mango e gemme di melograna

Trancio di tonno scottato ai semi di papavero su crema di barbabietola

Contorni

Patate novelle al rosmarino o patate schiacciate o roesti di patate o chips di patata o gateau di patate alla salvia o tortino di patate alla senape di digione o spinaci all'antica o ratatouille di verdure

o pomodori gratinati o involtino di fagiolini al bacon o zucchine fritte o cipolle in agrodolce o tagliatelle di verdure o insalatina di soncino e rapanelli e salsa agrodolce o chiffonade di verza e carote

Dessert e bevande

Dolce di nozze a piano unico

Caffè

Confetti

Vini e bevande

Rossi – 1 a scelta:

Dolcetto d'alba doc, castellengo ca' du luin piemonte

Valpolicella classico doc, f. Lli degani veneto

Cabernet sauvignon igt, giorgio cecchetto – veneto

Lacrima di morro d'alba doc, marconi marche

Bianchi – 1 a scelta:

W vigneti delle dolomiti bianco igt, weinberge alto adige

Verdicchio dei castelli di jesi doc classico, marconi marche

Grillo sicilia doc, cantina horus sicilia

Acqua minerale gasata e naturale

Brindisi con prosecco doc brut, naonis

Moscato d'Asti, Marco bianco