



RISTORANTE

## Antica Cascina Asnenga



### MENU' CHIARETTO

#### *Antipasto mare e terra*

*Insalatina di mare tiepida con Pachino e Basilico*  
*Carpaccio di tonno marinato alla barbabietola e finocchietto selvatico*  
*Code di gamberi alla griglia con riduzione agli agrumi*  
*Tagliere di salumi lombardi a centrotavola*  
*Flan di asparagi e stracchino*  
*Polenta con fonduta al casello erborinato e funghi trifolati*  
*Insalata di misticanza, carciofi, finocchi e frutta secca*

#### *I primi*

*-Ravioli al baccalà mantecato, crema di basilico e lamponi ghiacciati*  
*-Risotto al taleggio affumicato, briciole di patanegra e finocchietto*

#### *Secondo di pesce*

*Filettino di branzino cotto a bassa temperatura con verdure croccanti e crema di pomodorini*

#### *SORBETTO AL LIMONE*

#### *Secondo di carne*

*Tagliata di bufalo alla griglia con cavolo rosso e fiocchi di grana, patate rustiche dello chef*

#### *Il dolce*

*Torta celebrativa*  
*(chantilly, crostata, meringa, millefoglie)*

*euro 65.00 a persona*

*La cantina: Rosso bacchus piceno e bianco falerio oris az. ciù ciù tenimenti*  
*Spumanti nazionali al calice, acque minerali e caffè*

SERVIZI INCLUSI: tovagliato bianco, tavolo di servizio per eventuali bomboniere e confetti  
Possibilità di aperitivo d'accoglienza con supplemento di euro 5