



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

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