

*R*ISTORANTE



*A*NTICA CASCINA ASNENGA

## **MENU' BRUNELLO**

### *Aperitivo di Benvenuto*

*Prosecco Doc, long drink Analcolico*

*Piccole stuzzicherie dello chef*

### *Antipasto del Conte*

*Tagliere di salumi lombardi a centrotavola*

*Polenta morbida e funghi di sottobosco*

*Cialda di pasta brisè con mousse di pere e spuma di zola*

*Quinoa in insalata con verdure dell'orto*

*Flan al parmigiano reggiano*

### *I primi*

*Risotto con pesto di zucchine, i loro fiori, bitto e spumante*

*Ravioli al capriolo e scalogno caramellato*

### *SORBETTO AL LIMONE*

### *La carne*

*Controfiletto di manzo con chicchi d'uva e aceto balsamico*

*Scamoncino di vitello al forno*

*e patate rustiche*

### *Il dolce*

*Torta chantilly/ crostata di f.f. celebrativa*

*euro 43.00 a persona*

*. La cantina:* Valcalepio Rosso e bianco selezione Cascina Asnenga  
*Spumanti nazionali, acque minerali e caffè*

**SERVIZI INCLUSI:** tovagliato bianco con allestimento al tovagliolo, tavolo di servizio per eventuali bomboniere confetti, menù stampati al tavolo, servizio all'inglese con ripasso di portate