

*R*ISTORANTE



*A*NTICA CASCINA ASNENGA

## **MENU' CHIARETTO**

### *Aperitivo di Benvenuto*

*Prosecco Doc, long drink Analcolico  
Piccole stuzzicherie dello chef*

### *Antipasto terra e mare*

*Tagliere di salumi lombardi a centrotavola  
Flan al parmigiano reggiano  
Polenta morbida e funghi di sottobosco  
Insalatina di mare tiepida con Pachino e Basilico  
Pesce spada affumicato con bacche di pepe rosa e citronette  
Catalana di gamberi*

### *I primi*

*Risotto al taleggio invecchiato e pere caramellate  
Tortelli di gamberi con crema di latte e pistacchi*

### *Secondo di pesce*

*Filettino di Orata in crosta di Mandorle con Crema Parmantier  
e verdure croccanti*

### **SORBETTO AL LIMONE**

### *Secondo di carne*

*Carrè di agnello alle erbe aromatiche con riduzione al chiaretto  
e patate rustiche*

### *Il dolce*

*Torta chantilly/crostata f.f. celebrativa  
euro 47.00 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