

Agriturismo - Ristorante - Locanda

CASSINAZZA

Orsenigo COMO

Telefono 031 631468 info@cassinazza.it

Menù Genziana 2018

Gran Buffet di Benvenuto

Pinot Nero Metodo "Martinotti" - Succhi Tropicali - Analcolico

I Caldi: Olive ripiene all'Ascolana, Mozzarelline Dorate Verdure miste in Pastella, Mondeghini al Sesamo, Vol-ou-vent con Fonduta di Formaggio e Funghi, Rustici sfogliati assortiti, Pizzette di Sfoglia all'Origano.

I Finger Food: Insalatina del gourmet con Uova di Quaglia, Involtini di Zucchine e Caprino, Mousse di Prosciutto e Pepe verde, Tortino di Verdure, Mozzarella sfogliata con Bresaola e Rucola.

I Rustici: Grissini Saltelli al Crudo di Parma, Mini Tramezzini assortiti, Spiedini di pachino Mozzarella e Olive, Bruschette mignon al Pomodoro e Basilico, Salame Filzetta al Coltello, Trancino di Margherita, Focaccia alle Olive, Scaglie di Formaggio Grana in Trionfo, Focaccia alle Cipolle bianche.

Primi Piatti

Risotto Carnaroli Mantecato Asparagi e Formaggio Latteria
Tagliatelle fresche all'Uovo con Ragù di Cervo profumato al Ginepro

Secondi Piatti

Filetti mignon di Maiale alla Crema Tartufata
Patate Fondenti - Verdure Tornite al Burro

Dessert

Sorbetto ai Limoni di Sicilia
Torta Nuziale "Sfogliata alle Fragole"



Vino: "Cabernet Sauvignon" i.g.t. Az. Agr Manuelina per Cassinazza
Pinot Nero Metodo "Martinotti" e Moscato "Eclesio" Az. Agr. Manuelina
Acqua, Caffè, Amari.

Menù completo adulto, Festivo e prefestivo € 70,00 - dal Lunedì al Venerdì € 65,00
Menù bambino (diverso, senza fascia di età) € 40,00/35,00

Aggiunta del Buffet di Frutta fresca € 6,00 a persona