



Le Cascine Riboni

MENÙ DEGUSTAZIONE

Dicembre 2025

Sapori d'inverno, profumi dell'orto e tradizione lombarda

Antipasto della casa

Selezione di salumi artigianali

Flan di tipico lodigiano con verze stufate e crumble di cotechino^{3,7}

Pane rustico e focaccia fatti a mano^{1,11}

Primo piatto

Risotto Carnaroli con i funghi^{7,12}

Secondo piatto

Coppa di maiale al curry

ricetta del Mazzi con le verdure dell'orto^{7,9,12}

Dolce

Torta del giorno^{1,3,7}

Bevande incluse

Vino barbera della casa¹², acqua minerale, caffè o tisana

In alternativa alle bibite commerciali, proponiamo i nostri succhi di frutta naturali

Tariffe per il Menù Degustazione
viaggio nei sapori della nostra terra:

Menù Degustazione: 39€ a persona

Menù Degustazione Bambini (da 2 a 8 anni):

20€ a persona (fino a 2 anni gratuiti)

 **Opzioni vegetariane disponibili per ogni portata, su richiesta**

Menù piccoli ospiti: 15€ a persona

Pasta corta al ragù o al pomodoro e crostata alla marmellata (su prenotazione)^{1,3,7,9}

La nostra cucina

Tutti i piatti sono preparati a mano, con ingredienti freschi della nostra azienda agricola o di produttori locali. In caso di indisponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Non utilizziamo prodotti industriali né serviamo bibite commerciali.

 In caso di allergie o intolleranze, cerchiamo di soddisfare le vostre esigenze, ma non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate. Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale.

1=Glutine; 2=Crostacei; 3=Uova; 4=Pesce; 5=Arachidi; 6=Soja; 7=Latte; 8=Frutta a guscio; 9=Sedano; 10=Senape;

11=Semi Sesamo; 12=Anidride Solforosa; 13=Lupini; 14=Molluschi