



Le Cascine Riboni

PASQUA 2026

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Antipasto della casa

Uovo poché con crema di formaggio, polvere di peperoni e sfoglia di guanciaie croccante ^{3,7}

Tortino di pasta brisé con asparagi e gorgonzola, crema di barbabietola e mostarda di mele ^{1,3,7,10}

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

Primi

Riso carnaroli con fave, basilico e arachidi tostate ^{7,5,12}

Paccheri al ragù di agnello e carciofi fritti ^{7,12}

Secondo

Grigliata di manzo (costata, picanha, arrosticini, costine) patate arrosto e finocchi al caramello salato

Dolce

Colombina di pasta sfoglia con crema chantilly al cioccolato ^{1,3,7}

Bevande incluse

Vino barbera della casa ¹², acqua minerale, caffè in moka o tisana

Tariffe per il Menù di Pasqua:
55 € a persona

Menù piccoli ospiti: 20 € a persona
Prosciutto cotto, lasagne classiche ^{1,3,7,9}
Colombina e crema chantilly al cioccolato ^{1,3,7}

🌿 Opzioni vegetariane disponibili per ogni portata, su richiesta

🌿 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