



**MAGGIO- GIUGNO- LUGLIO 2026**

## **MENÙ DEGUSTAZIONE: i nostri piatti iconici**

*Un viaggio nella nostra storia, dove ogni ingrediente dalle carni Alce Farm alle verdure dell'orto, dalle uova alla nostra farina nasce, cresce e viene trasformato interamente qui.*

### **Antipasto**

La nostra tartare di manzo, con tuorlo d'uovo, senape e capperi<sup>3,10</sup>  
Pane rustico e focaccia fatti a mano<sup>1,11</sup>

### **Primo**

Tagliolini di pasta fresca fatti a mano con ragù di carne bovina a cottura lenta <sup>1,3,7,12</sup>

### **Secondo**

Tagliata delle Cascine Riboni con contorno dell'orto <sup>3</sup>

### **Dolce**

Torta del giorno<sup>1,3,7</sup>

### **Bevande incluse**

Vino barbera della casa<sup>12</sup>, acqua minerale, caffè in moka o tisana

**Menù Degustazione: 40 € a persona**

L'essenza della filiera, delle tradizioni e delle ricette di famiglia.

**Menù piccoli ospiti: 15 € a persona**

Pasta corta al ragù o al pomodoro e crostata alla marmellata <sup>1,3,7,9</sup>

#### 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