



**Le Cascine Riboni**

**FERRAGOSTO 2026**

### **Antipasto della casa**

Entrée di benvenuto

Bicchiere di sangria con crostino ai frutti rossi

Selezione di salumi della cascina

Formaggi locali con le nostre composte e il nostro miele<sup>7,10</sup>

Pane e focaccia fatti in casa<sup>1,11</sup>

### **Primo piatto**

Carnaroli con pomodorini dell'orto confit e stracciatella <sup>7,12</sup>

### **Secondo piatto**

Grigliata di carni con patate arrosto e insalata dell'orto

### **Dolce**

Semifreddo alle ciliegie<sup>1,3,7</sup>

### **Bevande incluse**

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

**Tariffe per menù: 45€ a persona.**

Barbera, acqua minerale e caffè compresi.

**Menù piccoli ospiti: 20 € a persona**

Prosciutto cotto, lasagne classiche e il nostro gelato<sup>1,3,7,9</sup> *(su prenotazione)*

**🌿 Opzioni vegetariane disponibili per ogni portata, da richiedere alla prenotazione.**

🌿 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