



PRANZI E CENE AZIENDALI AUTUNNO-INVERNO 2026

Le Cascine Riboni – Tradizione, gusto e accoglienza nel cuore della campagna lodigiana

Due proposte stagionali, pensate per condividere momenti autentici e gustosi con colleghi e collaboratori.

PROPOSTA 1 – €35 a persona

Antipasti

- Selezione di salumi della cascina
 - Crostone con formaggio di capra, uvetta, cipolla, miele e torrone
 - insalata d'indivia con zola e pere
- Il nostro pane e la nostra focaccia

Primo

- Riso Carnaroli alla zucca, riduzione di aceto balsamico e rasatura

Dolce

- Frolla con ganache al cioccolato fondente e crema all'arancia

PROPOSTA 2 – €40 a persona

Antipasto

- Sformato di bietole con crema di latte allo zafferano
- Crostino con mele, frutta secca e trota affumicata

Primo

- Riso Carnaroli alle castagne, salsiccia e crema di robiola

Secondo

- Ganassino di maiale brasato con crema di patate e cavolo nero

Dolce

- Bavarese al caffè con pera laccata al vino rosso e zenzero

Bevande incluse Barbera Le Cascine, acqua minerale, caffè o tisana *Vini bianchi, spumanti e amari disponibili su richiesta*
Bambini Fino a 2 anni: gratis. Da 2 a 8 anni: sconto 50%

DETTAGLI ORGANIZZATIVI

Servizio in sala con tovagliette monouso *Tovagliato in stoffa disponibile su richiesta (+€3 a persona)*

Orari: Pranzo 12:30–16:30 | Cena 20:00–23:00

Pagamento: a fine evento, in base ai prenotati confermati 7 giorni prima. No assegni Sì contanti o POS circuito VISA Mastercard

Allergie/intolleranze: vanno segnalate alla prenotazione; cercheremo di soddisfare le vostre esigenze compatibilmente con le nostre materie prime. *NON garantiamo assenza di CONTAMINAZIONI CROCIATE*

🌱 *NB: Tutti i piatti, dal pane ai dolci, sono preparati a mano con ingredienti coltivati in azienda o da agricoltori locali. in caso di indisponibilità di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere conservati tramite abbattimento termico. Non usiamo cibi industriali o processati e non serviamo bibite commerciali.*