



OTTOBRE 2026

MENÙ DEGUSTAZIONE: i nostri piatti iconici

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

Antipasto

Scarola spadellata, uvetta, arachidi e cannolo al formaggio ^{1,3,7,8}

Primo

Tagliatelle fatte a mano con le melanzane dell'orto alla Norma ^{1,3,7}

Secondo

Tagliata delle Cascine Riboni con patate sabbiose ¹

Dolce

Torta del giorno ^{1,3,7}

Bevande incluse

Vino barbera della casa ¹², 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 ^{1,7,9}
e crostata alla marmellata ^{1,3,7}

La nostra cucina

Ogni piatto è preparato al momento, con cura artigianale e con prodotti freschi della nostra azienda agricola o di agricoltori locali. In caso di indisponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Non utilizziamo prodotti industriali né serviamo bibite commerciali.

Per alcune preparazioni i tempi di attesa potrebbero allungarsi.

Grazie della pazienza, la freschezza ha bisogno del suo tempo.

 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