Le Cascine Riboni

Natale 2026

Sapori e tradizioni lombarde con tutto il calore di casa

Antipasti

Sformatino di tipico lodigiano con castagne al miele e pere [7,3]
Marbrè di lepre , memoria del gastronomo lodigiano Mazzi
con pasta phillo e germogli [8,9,12]
Toast di trota affumicata, Kiwi in mostarda ed erba cipolllina[7]
Pane e focaccia fatti in casa[1,11]

Primi piatti

Carnaroli Guglielmini al pesce persico, salvia, agrumi e borraggine[7,12]
Anolini in brodo di cappone[1,3,7,12]

Secondo piatto

Filetto di manzo, morbido di topinambur,
riduzione al vino rosso e cipolle dell'orto caramellate[7,12]

Dolce

Panettone artigianale con crema allo zabaione e
cioccolato fondente alla frutta secca[1,3,7,8]

Bevande incluse

Vino barbera della casa[12], coppa di spumante, acqua minerale, caffè o tisana

Costo Menù: 55€ a persona
sono esclusi vini bianchi e amari

Menù piccoli ospiti: 20 € a persona
Prosciutto cotto, lasagne classiche e pandoro
(su prenotazione)[1,3,7,9,12]

🌿 **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 abbattuti. Non utilizziamo prodotti industriali né serviamo bibite commerciali; in alternativa, proponiamo i nostri succhi di frutta naturali.

📌 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