Le Cascine Riboni

NOVEMBRE 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

Cotechino con cavolo nero spadellato e fonduta di patate [7]

Piatto unico

Brasato di manzo con polenta[7,9]

Dolce

Torta del giorno[1,3,7]

Bevande incluse

Vino barbera della casa[12] , acqua minerale, caffè in moka o tisana

DA RICHIEDERE ALLA PRENOTAZIONE : per l'intero tavolo

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 abbattuti.
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