



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

MENU

Antipasti

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE (3-5-7)	10,00
BATTUTA DI FASSONA, SALSA BRUSCA E UOVO DI TROTA (3-5)	10,00
FRITTELLE DI BACCALA' (1-3-4-7)	12,00
CRÈME BRÛLÉE DI CIPOLLE (3-7)	10,00
UOVO SONICO® (3-4-7) Uovo cotto con la musica, servito su una salsa leggera alle acciughe del Cantabrico e Grana	14,00

Primi

RISO GIALLO E GREMOLADE (7)	12,00
RISO GIALLO E GREMOLADE CON OSSOBUCO (7)	15,00
RISOTTO ALLA PESCATORA (2-4-7-14)	14,00
TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU' (1-3)	13,00
PARMIGIANA DI MELANZANE (7)	12,00
PENNETTE ZUCCHINE & GAMBERI AL COGNAC (1-2-7)	12,00
TAJARIN AL TARTUFO (1-3-7)	18,00



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

MENU

Secondi

BLACK AFGHANO (7-9)	17,00
Filetto di Black Angus frollato, affumicato all'oud, servito con il suo fondo dai caratteri orientali	
OMAGGIO AL MIO MAESTRO (1-3-7)	18,00
Filetto di Fassona dalla doppia impanatura di grissini, panko e lavanda, servita su un letto di paglia infuocato	
TAGLIATA DI SOTTOFILETTO	15,00
BRASATO AL BAROLO	14,00
POLPO*, LA SUA EMULSIONE E MERINGA AL NERO DI SEPPIA (5-14)	16,00
CACIUCCO ALLA LIVORNESE (2-4-14)	16,00
FRITTO MISTO DI PESCE (1-2-4-8-14)	16,00

Dessert

BONET (1-3-7)	6,00
PANNACOTTA (7)	5,00
TIRAMISU' (1-3-7)	6,00
CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE (3-7)	6,00
LOST CHERRY (1-3-7)	7,00
Ciliegia ricostruita con inserti differenti all'interno	