

Natale 2023

MENU' DI TERRA

Antipasti

Piccola tarte tatin di broccoli con porri, pomodorino confit e crema allo zola

Tartarina di Limousine Francese con capperi, senape, miele, erba cipollina e crostini

Funghi porcini fritti con salsa allo yogurt

Speck di petto d'oca affumicato con crostini, burro e cipolla caramellata

Primi Piatti

Ravioli al ripieno d'anatra con il suo fondo, funghi porcini, tartufo nero pregiato, foie-gras e ribes

Secondi Piatti

Filetto di manzo in crosta di funghi con verza, pancetta, pasta sfoglia e salsa tartufata

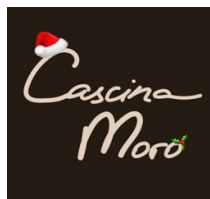
Dessert

Millefoglie con crema alla vaniglia e fragoline di bosco

70 Euro a persona, Vino escluso

*Cascina Moro – Via Vigentina, 8 – Moro Alto – Locate Triulzi
Prenotazioni Tel. 0283423132 – info@cascinamoro.it*





Natale 2023

MENU' DI MARE

Antipasti

Capasanta alla piastra su crema di mango,
cipolla, limone e coriandolo

Tortino di gamberi in crema di broccoli

Baccalà mantecato alla veneziana su crostone di pane
integrale

Acciughe del cantabrico in crosta di pane con crema di
peperoni e melanzane

Primi Piatti

Risotto agli agrumi, scampi con la loro bisque
e caviale Beluga

Secondi Piatti

Filetto di Rombo arrosto con cime di rapa
e insalata di mela verde, zenzero e lemon grass

Dessert

Millefoglie con crema alla vaniglia
e fragoline di bosco

70 Euro a persona, Vino escluso

*Cascina Moro – Via Vigentina, 8 – Moro Alto – Locate Triulzi
Prenotazioni Tel. 0283423132 – info@cascinamoro.it*

