

6 NOVEMBRE 2026

CASCINA RESTA

Farm and Kitchen

SERATA BOLLITI

Cotture lente, carni scelte, il brodo come una volta. Il bollito torna protagonista.

DEGUSTAZIONE BOLLITI

I piatti sono accompagnati da pane e focaccia lievito madre fatto in casa.

40€ a persona bevande escluse

Antipasto

*Assiette di salumi e formaggi della Cascina,
accompagnata da giardiniera ^{3,13}*

Primo

*Risotto allo zafferano, guancia di maiale brasata,
il suo fondo e gremolada ^{2,3}*

Secondo

*Bollito misto, le sue salse e purè di patate al burro nocciola
ed erbe aromatiche ^{3,13}*

Dolce

Tiramisù al marron glacé e cachi ^{2,3,9,14}