

NEL CUORE DELLA TENUTA DI CASCINA VIGNOLA, LA CAMILLA VI ACCOGLIE CON UN'ATMOSFERA CALDA E GENUINA. NON SIAMO UN AGRITURISMO, MA UN RISTORANTE DI CAMPAGNA DOVE LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E IL RISPETTO PER LA TRADIZIONE CULINARIA SONO AL CENTRO DELLA NOSTRA CUCINA, UTILIZZANDO INGREDIENTI SPESSO PROVENIENTI DAL TERRITORIO, PER OFFRIRVI UN'ESPERIENZA DI GUSTO SINCERA E APPAGANTE. GODETEVI IL VOSTRO PASTO!

ANTIPASTI

Antipasto misto della Cascina con selezione di salumi, toma e preparazioni dello chef	€ 16,00
Prosciutto di vacca affettato con taleggio selezionato	€ 16,00
Flan di asparagi con fonduta di pecorino e crumble di pistacchio	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli del pavese al radicchio, gorgonzola e pere caramellate	€ 15,00
Pappardelle fresche con porcini e luganega	€ 17,00
Gnocchi di patate alla crema di burrata, guanciale e pepe	€ 15,00

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in crosta di senape ed erbe aromatiche con patate novelle	€ 20,00
Galletto della valsassina petto e coscia con verdure alla menta	€ 18,00
Tagliata di controfiletto di manzo con zucchine crude, scaglie di grana e riduzione di balsamico	€ 24,00

COPERTO € 3,00

N.B. AVVISIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE PER ESIGENZE DI MERCATO O IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, ALCUNI DI QUESTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI DA NOI PER MEZZO DELL'ABBATTITTORE RAPIDO DI TEMPERATURA. INOLTRE GLI OSPITI CHE HANNO INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, È POSSIBILE PRENDERE VISIONE DELLE NOSTRE SCHEDE PIATTI PER CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI. PRECISIAMO INOLTRE CHE TUTTE LE PREPARAZIONI VENGONO FATTE IN LABORATORIO CON PROMISCUITÀ DI INGREDIENTI.

