
CASCINA MONTIGLIO

RISTORANTE

Menu Degustazione del Mulino

ANTIPASTI

Piccoli tesori piemontesi

Tris di Carpione Piemontese

Tris di assaggi di Carpione Piemontese – marinati in un tradizionale carpione di aceto, vino bianco, salvia e cipolle

Cotoletta alla milanese

Uovo fritto

Zucchine

Vitello Tonnato alla Maniera Antica

Piatto classico della tradizione piemontese

Flan alle erbe (V)

Sformatino morbido e delicato accompagnata da una fonduta di toma di Cascina

Tutti gli antipasti sono inclusi nella degustazione

PRIMO o SECONDO a Scelta

La tradizione in tavola

Agnolotti artigianali al burro e salvia

pasta fresca con ripieno alle tre carni con sugo di burro di cascina e salvia

Tajarin al ragù bianco di salam d'patata

Tajarin all'uovo al ragù bianco di salame di patata Canavesano

Saltimbocca di Pollo con culatta e salvia

sfumati con vino bianco. Servito con patate al forno

Bombette al sugo

Succulente polpettine di manzo e maiale cotte lentamente in un gustoso sugo di pomodoro, per un piatto ricco di sapore e dal cuore morbido

Melanzane alla parmigiana (V)

Un classico della tradizione Italiana

Zuppa alle erbe piemontese (V)

Una ricetta della tradizione contadina piemontese, semplice e ricca di sapore. Erbe fresche, pane e formaggio vengono alternati e ammorbiditi dal brodo caldo, creando una zuppa rustica, genuina

DESSERT DEL GIORNO

La dolce conclusione

DEGUSTAZIONE DEL MULINO

Tutti gli Antipasti + 1 Primo o 1 Secondo a scelta + Dessert

€ 35,00

Coperto € 2,00 - Acqua € 2,00

VINO DELLA CASA

1/4 lt € 5,00 · 1/2 lt € 9,00 · 1 lt € 15,00

Vino in bottiglia: vedi carta vini
