

Menù Contadino

Antipasti

Salame crudo del cascinale
Prosciutto crudo di Parma dop
Bresaola valtellina igp con scaglie
di grana padano
Insalata russa con verdure contadine
Fantasia di verdure grigliate ed in agrodolce

Primi Piatti

Risotto con luganega e zafferano
Rotolo di crespelle casalingo alla "valdostana"

Secondi Piatti

Tagliata di vitello in salsa bruna e contorno
di insalata di stagione
Fesa di manzo con fantasia tricolore
e contorno di patatine fritte

caffè



bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese - cant. L.Brega
Pinot nero Pavese - cant. L.Brega
Acqua

euro 30,00

Gli alimenti sottolineati contengono o posso contenere allergeni

Menù del Ponte

Antipasti

Salame crudo del cascinale
Prosciutto crudo di Parma dop
Bresaola valtellina igp con scaglie
di grana padano
Carciofo gratinato al forno
Involentino d'asparago al bacon gratinato
Fantasia di verdure grigliate

Primi Piatti

Risotto "alla Bellaria"
Ravioli ripieni al gorgonzola dop con mele e
cannella al burro fuso

Secondi Piatti

Tagliata di Controfiletto di vero Angus
cotto "all'antica"
con contorno di patatine fritte,
insalata belga e peperoni

Dessert

Bicchiere di Sorbetto al limone

caffè



bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese - cant. L.Brega
Pinot nero Pavese - cant. L.Brega
Acqua

euro 36,00

Menù Mulino

Antipasti

Salame crudo del cascinale
Prosciutto crudo di Parma dop
Bresaola valtellina igp con scaglie
di grana padano
Fantasia di verdure grigliate ed in agrodolce
Carpaccio di pesce affumicato al pepe rosa
Insalatina ai frutti di mare

Primi Piatti

Risotto al prosecco e scamorza
Pennette al sugo di gamberetti e zucchine

Secondi Piatti Pesce

Frittura mista di calamari e gamberetti
con contorno di patatine fritte

Bicchiere di Sorbetto al limone

Secondi Piatti Carne

Cosciotto di maiale alle spezie
con sformatino di verdura contadina

caffè



bevande: Bonarda dell'oltrepo' Pavese - cant. L.Brega
Pinot nero Pavese - cant. L.Brega
Acqua

euro 41,00

Costi non inclusi in menù:

Pasticceria interna tradizionale (prezzo clienti euro 18,00/Kg)

Pasticceria personalizzata (prezzo da definire in base alla lavorazione)

Spumante (prezzo a bottiglia)

Condizioni generali:

Acconto alla prenotazione euro 100,00

Bambini da 0 a 4 anni non pagano

Bambini da 4 a 10 anni metà prezzo

Si accettano pagamenti con carte di credito o bancomat

Pagamenti con assegno solo tramite servizio Centax

seguici su



Ristorante Bellaria

Via Valle, 40 - Magenta fraz. Pontevocchio (mi)

www.cascinabellaria.it

info@cascinabellaria.it

tel. 02.97299736



*Menù
per Eventi*



www.cascinabellaria.it