

Menù Winnie

Buffet di Aperitivo e Antipasti

Aperitivo alcolico ed analcolico

Fantasia di arachidi tostate

Patatine grigliate profumate

Pizza calde caserecce

Focaccia della cascina

Verdure dell'orto in pastella

Tagliere di salumi e formaggi dop

Gnocco fritto casereccio

Primi Piatti

Risotto al prosecco e scamorza

Lasagnette caserecce alla bolognese

Secondi Piatti

Arista di maiale al latte 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



Menù Bambi

Buffet di Aperitivi della casa

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



Menù Dumbo

Buffet di Aperitivi della casa

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 mantecato "alla Bellaria"

Raviloli 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 brasati

Dessert

Bicchiere di Sorbetto al limone

caffè

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

Pinot nero Pavese - cant. L.Brega

Acqua



Menù Nemo

Buffet di Aperitivi della casa

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 di frutti di mare

Primi Piatti

Risotto mantecato al gutturnio e trevisana

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



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. Pontecocchio (mi)

www.cascinabellaria.it

info@cascinabellaria.it

tel. 02.97299736



*Menù
per Cerimonie*

www.cascinabellaria.it