



Santa Pasqua - 21 aprile 2019

Aperitivo al tavolo

Cocktail analcolico o flute di prosecco con amuse-bouche

Antipasto

Abbraccio di taroz e pancetta gratinato al forno

*Insalatina pasqualina con gamberi saltati
al balsamico e uovo di quaglia*

Ventaglio del ns. salame con grissini al sesamo

Primi

Fagottino di crespella al saraceno

ripieno di formaggi di valle su vellutata di asparagi

Riso Carnaroli mantecato al ragù di trota e timo serpillio

Secondo

Capretto nostrano della tradizione con polenta

Ratatouille di verdure

Dessert

*Insalata di fragole all'arancia rossa
con gelato al fiordilatte e cialda croccante*

Le ns. piccole golosità pasquali

Caffè e digestivo

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco o rosso di cantina

euro 50,00 a persona

Prepariamo piatti alternativi per persone
allergiche, intolleranti, celiache e vegetariane

È gradita la prenotazione

Via Fregera, 13 - 23819 Primaluna
telefono 0341.980101 - 346.5164767

www.cascinatroteblu.com - info@cascinatroteblu.com





Santa Pasqua - 21 aprile 2019

Menu bambino (4 / 10 anni)

Analcolico alla frutta

Prosciutto cotto e salame

Lasagnetta tradizionale

Cotoletta di pollo con patate al forno

Coppetta di gelato con fragole

Acqua e bibita

euro 25,00 per bambino

bambino (0 / 3 anni)

Alla carta

DEGUSTAZIONE DI UN UOVO DI CIOCCOLATO



Prepariamo piatti alternativi per persone allergiche, intolleranti, celiache e vegetariane

È gradita la prenotazione

Via Fregera, 13 - 23819 Primaluna
telefono 0341.980101 - 346.5164767

www.cascinatroteblu.com - info@cascinatroteblu.com