



## Menù delle Feste a Cascina Gervasoni

*...da noi le feste sono un'occasione di incontro, scambio e convivialità!*

*Si mangia tutti insieme seduti attorno ad un'unica grande tavolata come nelle cascine di una volta!*

*Alcune pietanze vengono servite su un unico piatto da condividere con tutti i commensali.*

*Le nostre ricette variano seguendo il ciclo delle stagioni e in base alla disponibilità delle materie prime.*

*La totalità dei nostri ingredienti proviene da agricoltura naturale: certificata biologica o biodinamica, in permacultura, sinergica o in ogni caso da aziende controllate direttamente dall'oste.*

### Proposte per il pranzo e la cena del 31 dicembre 2023

*"Un tuffo nel passato con la calda accoglienza del focolare dell'antica Cascina di famiglia, in saletta comune tra chiacchiere e relax"*

#### TRIS di ANTIPASTI tra

Insalata di bosco: lattuga, semini, noci, fiori ed erbe (cena)

Lenticchie incavolate (cena)

Erbe e verdure in umido (cena)

Crudité di verdure: finocchi, carote e cavolo rosso (pranzo)

Patate e/o topinambur al forno (pranzo)

Zuppa di verdure di stagione (pranzo - cena)

#### TRIS di PRIMI tra con condimenti scelto con amore dallo chef

Pastasciutta fresca di ~~farro/mais~~ grano antico alla crema di pomodoro, zucca, salvia e timo

Gnocchetti al sugo speziato con cipolle, fiori ed erbe eduli della Cascina

Casoncelli alla bergamasca

La sorpresa dell'oste: la torta salata di Giulia

~~Risotto goioso della casa al radicchio, noci e formaggio~~

~~Lasagne vegetariane o al ragù di carne~~



## Menù delle Feste a Cascina Gervasoni

### **BIS di SECONDI tra**

Omelette alle erbe del bosco

Fagottini alle verdure

Torta salata

Burger di manzo

Salsicce e cipolle

Carne speziata

Sorpresa dell'oste!

### **CONTORNI**

Polenta bergamasca

Pane fatto in casa o con pasta madre

Sorpresa dell'oste!

### **BIS di DOLCI fatti in casa tra**

Semifreddo biscottato di ricotta al cacao

Torta della nonna

La nostra pasticceria

Tiramisù

Budino all'amaretto

Sorpresa dell'oste!

### **CONCLUSIVI**

Caffè Bio in moka/espresso o decotto alle erbe

Digestivo o liquore alle erbe della Cascina

### **BEVANDE**

Acqua di fonte



## Menù delle Feste a Cascina Gervasoni

Infuso da pasto

Un calice di vino rosso bergamasco

€60,00 per ospiti senza pernottamento

€50,00 per ospiti in pernottamento

€30,00 menu' bimbi

### EXTRA-MENU'

€10,00-€16,00-€24,00 Tagliere per 2-4-6 persone di salumi e/o formaggi con confettura, miele e noci

Vino biologico in bottiglia a partire da €12,00

€ 10,00 Vino bianco in bottiglia

€10,00/litro Vino sfuso rosso del territorio

### PER NATALE e CAPODANNO il brindisi di mezzanotte è offerto dalla casa

con fetta di pandoro o panettone e un calice di spumante o prosecco