Cascina Regina

Menù Matrimoni

i nostri

MENÙ

Spighe di Grano

Il Mare in Cascina

Le Alternative

I nostri Menù

SPIGHE DI GRANO

a partire da 85 a persona

Per darvi il Benvenuto

Prosecco, Soft drink al pompelmo rosa, Spritz, Estratti di frutta

Isola del Casaro e del Salumaio

Selezioni di formaggi: fiore di Pecorino sardo, Caciotte aromatizzate, Provolone dolce, Gorgonzola e Taleggio, *accompagnati da Confetture e Miele Bio*
Salame nostrano al coltello, Pancetta arrotolata Valticino, Capocollo piacentino e Prosciutto di Parma

Isola del Prestinè

Cubi di focaccia al rosmarino e sale Maldon e Gnocco fritto
Tranci di pizza Margherita calda e Pinsa fantasia dello Chef

Il Fattore ti propone

Risotto alle Pere Abate e Taleggio di Malga con riduzione al Buttafuoco
Lasagnetta di pasta fresca con spinaci, provola e salsa allo zafferano

Sorbetto di Stagione

Lo Chef ti delizia

Arrostino di vitello cotto in casseruola alla “vecchia maniera”, accompagnato da patate al forno con rosmarino in fiore

Wedding Cake (esclusa)

Selezione vini Osteria Cavour, prosecco di benvenuto, taglio torta, acqua, caffè

I nostri Menù

IL MARE IN CASCINA

a partire da 95 a persona

Per darvi il Benvenuto

Prosecco, Soft drink al pompelmo rosa, Spritz, Estratti di frutta

Isola Carpacci e Tartine

Tartare di Tonno al sentore di Mojito
Carpaccio di Salmone marinato allo zucchero di canna e Citronette
Cocottina di Insalata di Mare
Tartare di Branzino al profumo di Limone e Germogli Rossi

Isola del Fritto e del Grano Antico

Frittura di Gamberi, Calamari, Totani e Acquadelle
Cubi di focaccia al rosmarino e sale Maldon
Gnocco fritto
Tranci di pizza margherita calda e Pinsa fantasia dello Chef

Il Fattore ti propone

Risotto al lime, al profumo di rosmarino e sentori di Lugana
Garganello con Gambero argentino e zucchine croccanti in bisque

Sorbetto al limone d'Amalfi

Lo Chef ti delizia

Turbante di branzino farcito alla spuma di patate con salsa al Pinot Grigio

Wedding Cake (esclusa)

Selezione vini Osteria Cavour, prosecco di benvenuto, taglio torta, acqua, caffè

I nostri Menù

LE ALTERNATIVE

Primi Piatti

Lasagnetta verde con verdurine dell ’orto e vitello battuto

Risotto ai porcini e zafferano

Risotto al profumo di fieno

Caserecce ai fiori di zucca e leggera salsa di zafferano in pistillo

Risotto al montasio e rosmarino in fiore

Risotto vegetariano con carosello di verdure croccanti al profumo d’Alba

Risotto alla parmigiana con speck croccante

Cannelloni di crepes con fontina, radicchio stufato e noci

Straccetti ai porcini e battuto d’anatra

Strozzapreti al ragù bianco di coniglio con ratatouille di verdure

Mezzemaniche al granchio blu al sugo di pachino

Penne Rummo con dadolata di spada, mentuccia e San Marzano

Riso Carnaroli con julienne di zucchine e gamberi, profumato agli agrumi

I nostri Menù

LE ALTERNATIVE

Secondi Piatti

Lombata al pepe verde con patate sabbiose

Lombo di suino alle erbe aromatiche con patate

Cosciotto di vitello allo Chardonnay con patate al rosmarino

Reale di vitello allo Chardonnay con patate al rosmarino

Reale di vitello con funghi del sottobosco e patate al rosmarino

Rocchio di vitello su letto di porcini, millefoglie di patate e speck con cuoricino ai fiori di zucca

Maialino di cinta senese in crosta di sesamo su letto di rosti di patate con sformatino ai fiori di zucca

Turbante di branzino con pomodori confit e purea di patate

Moscardini in umido con polenta bergamasca

Scorfano al cartoccio con erbe aromatiche e patate al forno

Gamberoni al sale con salsa all'aglio e chutney di pomodori

le nostre

ISOLE

Aggiungi le isole per accompagnare il menù del tuo giorno speciale

le nostre

ISOLE

del Salumiere

a partire da 10 a persona

Salame felino tagliato a coltello, coppa rustica , prosciutto crudo di Parma, pancetta piacentina

del Casaro

a partire da 10 a persona

Selezione di formaggi stagionati e molli accompagnati da confetture bio e miele millefiori (pecorino sardo, caciotta alle vinacce, caciotta alla curcuma, caciotta alle erbe, zola, ricottine fresche, brie, caciocavallo podolico)

del Grigliatore

a partire da 10 a persona

Petto di pollo alla griglia marinato alle erbe di campo e limone
Salsiccia luganega
Salamella mantovana
Costine di maiale CBT affumicate

delle Fritture dell'Orto

a partire da 10 a persona

Verdure fresche dell'orto in pastella: carote, sedano zucchine, peperoni, melanzane, anelli di cipolla, zeppole

delle Fritture del Mare

a partire da 15 a persona

Gamberi, calamari, totani e acquadelle

le nostre

ISOLE

del Grano Antico

a partire da 6 a persona

Tranci di pizza margherita
Cubi di focaccia al sale grosso, gnocco fritto
Pinsa farcita a fantasia dello Chef

dei Finger Salati

a partire da 8 a persona

Cubi di focaccia farcita
Mini sformatini di zucchine con salsa al pomodoro
Harry's bar
Mousse di ceci in bicchierino con pomodoro essiccato e basilico
Crostone arrostito di pane integrale con Lardo di Colonnata e miele

dei Carpacci e delle Tartare del Mare

a partire da 15 a persona

Tartare di tonno al sentore di mojito, carpaccio di salmone marinato allo zucchero di canna e citronette
Tartare di branzino al profumo di limone e germogli rossi, ostriche francesi, cocottina di insalata di mare

dei Carpacci e delle Tartare della Cascina

a partire da 15 a persona

Tartare di fassona senapata, carpaccio di vitellone al limone di Siracusa, pasta di salame su crostino rustico, carpaccio di lonza fumè all'olio con tartufo d'Alba

le nostre

ISOLE

del Sushi *a partire da 20 a persona*

Nigiri, Maki, Uramaki, Futomaki, Temaki e Sashimi
Con salmone, tonno, branzino e ricciola

della Frutta di Stagione *a partire da 10 a persona*

Frutta di Stagione pronta da gustare
Pulita e porzionata

dei Finger Food Dolci *a partire da 10 a persona*

Mignon di pasticcini assortiti
Specchi di frutta fresca tagliata

Contatti

Informazioni

Cascina Regina
Str. Valle, 36
20013 Magenta
+39 345 4607725
eventi@cascinaregina.it

Clicca qui per saperne di più!