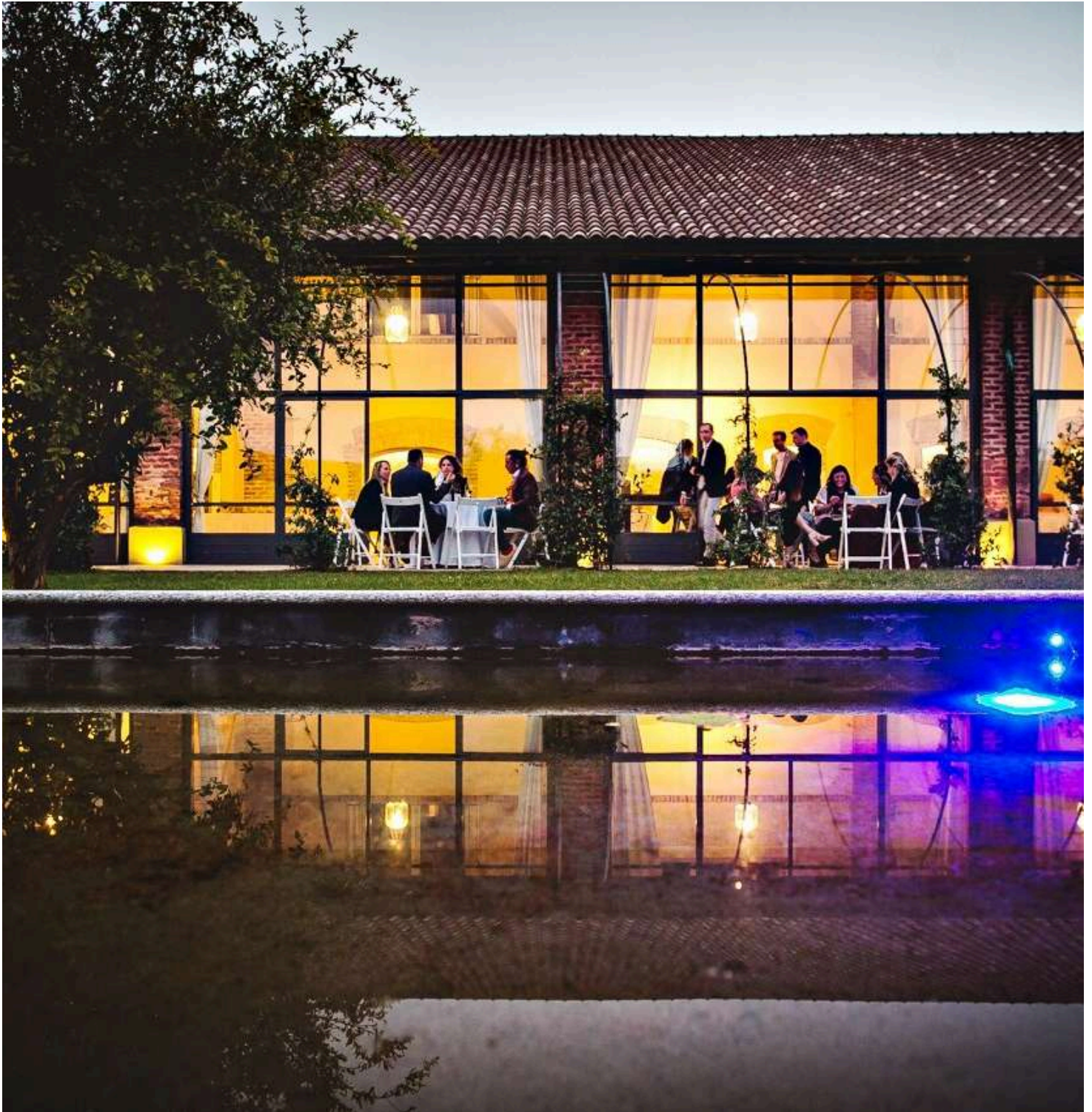




# TENUTA CAMBIAGA



MAGAZINE EVENTI

"La vita non è una corsa...!"



# TENUTA MAGAZINE MENU

---

## PASQUA PASQUETTA

“Godiamocela!”





# PROPOSTA

*Pasqua*

*Domenica 20 Aprile ore 13*

## Entree di benvenuto

Bollicine metodo classico o Prosecco  
Bruschettina con patè e marmellata agli agrumi  
Maritozzo salato robiola noci speck d'anatra

## Antipasto

Tagliere di salumi della nostra Tenuta  
Prosciutto crudo, salame felino  
Carpaccio di manzo con zucchine marinate,  
burrata e cialda di grana croccante  
Il "Tonno" di cascina e le sue verdure  
Tortino di sfoglia agli asparagi e provolone  
Milanese aromatizzata di agnello  
con maionese al basilico

## Primi

Riso carnaroli a km zero mantecato al grana  
padano con riduzione di zafferano e chips di  
prosciutto crudo

Lasagnette vegetariane  
ai carciofi asiago e porcini

## Secondo

Filettino di vitello cotto al punto rosa  
con fondo al vino rosso  
Accompagnato da patate rosolate e sabbiate  
profumate al rosmarino e spinacio

## Dolce

Mousse al cioccolato bianco su crumble di  
biscotto, colomba tostata e salsa ai frutti di  
bosco

I menù completo è proposto a € 89 tutto  
compreso a persona e comprende:  
Bevande, Vini della tenuta cambiaga, .caffè  
bimbi 1-3 anni 25€ 3-10 anni 50€.







# PROPOSTA

*Pasquetta*  
*Lunedì 21 Aprile*

## Entrée di benvenuto

Bollicine Prosecco  
Bruschettina con patè e marmellata agli agrumi  
Maritozzo salato robiola noci e speck

## Antipasto

Tagliere di salumi della nostra Tenuta  
Prosciutto crudo, salame felino  
Insalata russa  
Carpaccio di manzo con zucchine marinate,  
burrata e cialda di grana croccante  
Tortino di sfoglia agli asparagi e provolone  
Milanese aromatizzata di agnello  
con maionese al basilico

## Primi

Riso carnaroli a km zero mantecato al grana  
padano con riduzione di zafferano e chips di  
prosciutto crudo

Lasagnette vegetariane  
ai carciofi asiago e porcini

## Secondo

Scamone di vitello cotto al punto rosa  
Accompagnato da patate rosolate e sabbiate  
profumate al rosmarino

## Dolce

Mousse al cioccolato bianco su crumble di  
biscotto, e colomba tostata e salsa bosco

**I menù completo è proposto a € 75 tutto  
compreso a persona e comprende:  
Bevande, Vini della tenuta cambiaga, .caffè  
bimbi 1-3 anni 25€ 3-10 anni 50€.**





# KNOW ABOUT EVENTI TENUTA

Orario di arrivo per pasqua e pasquetta ore 13.00

In caso di conferma si chiede una caparra di € 200.  
Per tavoli fino 3 persone la caparra richiesta è €100.  
In caso di disdetta entro 3 giorni dall'evento la caparra andrà persa. In caso di disdetta o spostamento prima di 3 giorni la caparra sarà convertita in buono di pari valore e riutilizzabile in struttura.

In caso di intolleranze alimentari o esigenze particolari basterà segnalarlo all'atto della prenotazione, apporteremo le modifiche.

Al momento saldo non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma solo in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso

Per garantire la massima tranquillità e un servizio il più possibile elegante e discreto non facciamo tavolate ma solo tavoli rotondi (max 9), ogni gruppo avrà a disposizione un numero massimo di tavoli in proporzione al numero di ospiti.

In caso di numeri maggiori a 9 persone fino a 16 persone massimo riusciremo ad avvicinare due tavoli così da creare un'unica soluzione.

In caso di richiesta seggioloni ne garantiamo al massimo 1 per prenotazione, e cani permessi solo di piccola taglia.

La conferma con caparra presuppone l'accettazione e la presa visione delle condizioni di cui sopra







"MOVE  
FORWARD.  
GOOD  
THINGS ARE  
UP AHEAD."