

(6 Aprile 2026)

Carne salada alla trentina su mistacanza in salsa citronette

Lardo di Pata Negra all'aceto balsamico

Insaltina primaverile con fragole e miele

Formaggio ubriaco

Raviolacci ai porcini al burro spumeggiante e grana

Gnocchi ragout di cinghiale (1)

La nostra grigliata di Pasquetta (2)

(costolette di agnello e cervo al salmoriglio, Angus panato origanato)

Patate al ramerino

Dessert del giorno

Caffè

Acqua minerale

Nero d'Avola e Syrah della Casa

€48 (tutto compreso)

Da richiedere esclusivamente al momento della prenotazione

- (1) **Alternativa** agli Gnocchi al ragout di cinghiale: Gnocchi alla capricciosa
- (2) **Alternativa** alla grigliata di Pasquetta: Lonza di maiale alla glace di prugne
- **Menu speciali** per intolleranze alimentari
- **Menu bambini** (fino a 12 anni) : Penne alla bolognese, Cotoletta alla milanese, Patate al ramerino, Dessert, Bevande - € 26

Per tavoli superiori a 7 persone sarà necessario garantire la prenotazione

con una caparra obbligatoria (€ 300) anche tramite bonifico:

Ristorante La Botte di Maurizio Cascino

iban Bnl: IT78 E0100504601 0000 0000 8491 / BIC : BNLIITRR1

**** La Piccola Carta di Pasquetta ****

Visionabile su mauriziocascino.it

(da sabato 4/4/26)