

RISTORANTE CASCINA CASAREGGIO

PRESENTA LA QUARTA EDIZIONE DI

Kitchen 4 Rent!

5 OTTOBRE 2024 – ORE 12:30



*"Chef per un giorno in cucina
nella magia di uno
dei Borghi più Belli d'Italia
ad assaporare
antiche tradizioni culinarie..."*

MENU

ANTIPASTO

Il salame di cantina con la schita
Torta di zucca
Peperoni di Voghera
con acciughe e capperi
Mondeghili

PRIMO

Risotto alla milanese con midollo

SECONDO

Guancette di maiale con le susine,
il purè e la sua salsa

DESSERT

Zuppa vogherese
Torta di mandorle

CAFFE'

VINO

Scelta dei vini a cura
dell'enologo Mario Maffi

**COSTO DEL MENU'
€ 45,00 A PERSONA**

Nella quarta Edizione del periodico appuntamento con **Kitchen 4 Rent**, la cornice del Ristorante Cascina Casareggio ospita due illustri personaggi che condividono la passione per la cucina ed il vino.

Un evento in cui godere di gusto il risultato di un'alchimia che mescola la magica atmosfera di un luogo di natura, la passione per il buon cibo dello Chef Patron, la mano sapiente della maniera meneghina fatta di meticolosità ed attenzione e, ultimo ma primo, la saggezza enologica oltrepadana di un Maestro. Insomma, tutti i giusti elementi per una quadricromia di sapienza, gola ed allegria!

Per questa nuova occasione, **Loretta Bonacina Orsenigo**, Club del Fornello di Milano, si cimenta in una collaborazione a 4 mani con Lucia Rossotti Chef Patron, ed è la protagonista della proposta di un percorso gastronomico meneghino in accoppiamento a quello pavese.

Il menu degustazione verrà accompagnato da vini selezionati ed abbinati ai piatti prescelti da parte dell'enologo **Mario Maffi**, relatore A.I.S. e O.N.A.V., personaggio di eccellente spessore che ha dedicato tutta la propria vita alla realizzazione di Storie e Vini d'Oltrepò .