



cascioni *Ulìa*
ECO RETREAT ★★★★★

Pane e Ulìa

11 settembre | september

La Raccolta delle Olive

Olive Harvest

Aperitivo di Ulìa — Ulìa Aperitif

Cimetta di cavolfiore bruciata, agretto di olive alla sassarese
Cauliflower sprouts and sweet & sour olives in “Sassarese” style

Chiacchiera al finocchietto, patè di Bosana, formaggio Veghury di latte vegetale
Wild fennel crunch, Bosana olive pate, vegan Veghury cheese

Cre moso di patate all’olio di erbe tte di campo, pomodorino appassito, Kremù
Potatoes creamed in garden herbs olive oil, confit tomatoes, vegan kremù cheese

Focaccina all’olio EVO biologico Cascioni, fiore di capper o, acciughetta sott’olio
Homemade focaccia with organic Cascioni EVO oil, caper flower, anchovy

Baccalà in olio cottura mantecato, polentina grigliata
Salted cod slowly cooked in olive oil, grilled semolina polenta

Carpaccio di bue rosso, olio Evo Cascioni affumicato, fichi e miele
Sardinian beef carpaccio, smoked Cascioni EVO oil, figs and honey

Champagne Pol Roger - Pol Roger Rèserv e
Tenuta Asinara - Grazia Vintage 2023





Cena conviviale sul prato

Communal dinner on the lawn

Lorighittas al ragù bianco di agnellino e pesto di oliva Bosana

Typical fresh lorighittas pasta with white lamb ragù
and Bosana olive pesto

Tenuta Asinara - Indolente Riserva 2021

Maialino a bassa temperatura, tapenade di olive, pomodoro e pinoli, purea di patate

Low temperature suckling pig, olive tapenade with
tomatoes and pine kernel, potatoes purée

Tenuta Asinara - Hassan 2020

Il nostro gelato all'olio EVO Cascioni e crumble alla vaniglia

Our home-made EVO oil ice cream and vanilla crumble

Tenuta Asinara - Indolente passito 2019



TENUTA
ASINARA®



CASCIONI ECO RETREAT

ulia@cascioni.com

+39 0789 387537