

25 anni
di Agricoltura Biologica
nel Parco del Ticino



Azienda Agricola
Cascina Caremma
Besate

MENÙ DEL MESE DI DICEMBRE

SACCHETTO DEL ☺ PANE CASERECCIO
TAGLIERE DI * SALUMI E ☺ CRAUTO ROSSO IN AGRODOLCE
* COTECHINO E * SANGUINACCIO CON LEGUMI
TORTINO DI ☺ CARDI E FONDUE DI TALEGGIO BIO
VOL AU VENT DI TREVISANA, PORRI E MOSTARDA DI ☺ COTOGNE
CHEESE ☺ CAKE IN BAGNA CAUDA
* LONZA DI MAIALE TONNATA

ZUPPA DI ☺ CAVOLO NERO E CANELLINI

☺ RISOTTO * ALL'OSSOBUCO APPARENTE
☺ RAVIOLI DI ZUCCA E AMARETTI

BOCCONCINI DI * FASSONA AL VINO ROSSO
☺ POLENTA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

BUFFET DI FORMAGGI PROVENIENTI DA CASEIFICI E
AZIENDE AGRICOLE LOCALI

TORTA MENEGHINA CON CREMA MASCARPONE ALL' ARANCIA
MERINGATA AL CIOCCOLATO

*con prodotti provenienti dalla Nostra Azienda Agricola
☺con prodotti certificati BIO di Cascina Caremma

◊ In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati

Il menù è pianificato dai nostri cuochi secondo la disponibilità
delle materie prime prodotte da Cascina Caremma a garanzia di freschezza e stagionalità.
Il menù potrebbe talvolta subire alcune modifiche.

Euro 32,00 a Persona Bevande Escluse

Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA
Via Cascina Caremma, 2 20080 Besate (MI) Tel.029050020 info@caremma.com