

25 anni
di Agricoltura Biologica
nel Parco del Ticino



Azienda Agricola
Cascina Caremma
Besate

MENÙ DEL MESE DI NOVEMBRE

SACCHETTO DEL ☺ PANE CASERECCIO
TAGLIERE DI * SALUMI DEL GIORNO CON CRAUTI IN AGRODOLCE
☺ CROSTINI DI * ◊ LARDO MANTECATO CON MIELE E NOCCIOLE
CHEESE ☺ CAKE DI BARBABIETOLE E ZOLA
MONDEGHINI DI ☺ RISO INTEGRALE , ☺ RADICCHIO E PROVOLA
* COTECHINO E * SANGUINACCIO CON LEGUMI
SFORMATINO DI ZUCCA CON CREMA DI RUSTICONE BIO

ZUPPETTA DI CECI CON CROSTINO DI ☺ SEGALÉ
☺ RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON * SALSICCIA E ☺ CAVOLO NERO
GNOCCHETTI DI CASTAGNE CON * GUANCIALE CROCCANTE

* COSCIOTTO DI MORA GARLASCHESE LACCATO ALL'ANICE
STELLATO
☺ POLENTA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

SELEZIONE DI FORMAGGI DI AZIENDE AGRICOLE
E CASEIFICI LOCALI

PANNA COTTA ALLO YOGURT CON MARRONI CARAMELLATI
PAN DEI MORTI CON CREMA DI CACHI

*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