

25 anni
di Agricoltura Biologica
nel Parco del Ticino



Azienda Agricola
Cascina Caremma
Besate

MENÙ DEL MESE DI GIUGNO

SACCHETTO DEL ☺ PANE CASERECCIO
TAGLIERE DI *SALUMI DEL GIORNO E GIARDINIERA
*CARRE' DI MAIALE IN SALSA TONNATA
GRATIN DI ☺ CAVOLO RAPA BIANCO
INSALATINA DI ☺ FRUMENTO CON ☺ CRUDITE' DELL'ORTO
FRITTO MISTO: ARANCINI DI ☺ RISO, MONDEGHINI DI
QUARTIROLO E POMODORO,
CROCCHETTE DI ☺ ZUCCHINE, RICOTTA E MENTA

☺ RISOTTO INTEGRALE CON CAPRINO, LIME
E TROTA SALMONATA FUME'

☺ MEZZELUNE CON MELANZANE E PRIMOSALE

*PUNTA DI PETTO DI FASSONA CON FONDO BRUNO
PATATE NOVELLE E ☺ INSALATA DELL'ORTO

SELEZIONE DI FORMAGGI DI AZIENDE AGRICOLE E
CASEIFICI LOCALI

TIRAMISU' CON ALBICOCCHIE E AMARETTO
SALAME DI CIOCCOLATO CON SALSA AI ☺ FRUTTI DI BOSCO

*CON PRODOTTI PROVENIENTI DALLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

☺CON PRODOTTI CERTIFICATI BIO DI CASCINA CAREMMA

^ PRODOTTI DECONGELATI ALL'ORIGINE

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.

COSTO A PERSONA: 35,00€ BEVANDE ESCLUSE

Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

