

25 anni
di Agricoltura Biologica
nel Parco del Ticino



Azienda Agricola
Cascina Caremma
Besate

MENÙ DEL MESE DI LUGLIO

SACCHETTO DEL ☺ PANE DI CASCINA CAREMMA
TAGLIERE DI *SALUMI DEL GIORNO

CON ☺ CRAUTO IN AGRODOLCE

CROSTINO DI PANE DI ☺ SEGALE

CON SALSICCIA DI BRA ALLA CAREMMA

MEDAGLIONI DI LINGUA DELLA ZIA COSTANZA

SFORMATINO DI ☺ ERBETTE E ☺ COSTE SU

VELLUTATA DI ☺ RAPA ROSSA

INSALATA DI ☺ BARBABIETOLA CON CREMA ALLA YOGURT

☺ PEPERONI ALLA LOMBARDA

☺ RISOTTO CON STORIONE AL PROFUMO DI LIMONE

☺ TAGLIOLINI INTEGRALI CON PESTO DI ZUCCHINE E
MANDORLE

GRIGLIATA MISTA (HAMBURGERINO DI *FASSONA, *COSTINE
AFFUMICATE, POLLO MARINATO, *TAGLIATA DI MANZO)

☺ FAGIOLINI CON PATATE E CIPOLLA ROSSA,

☺ INSALATA DELL'ORTO

SELEZIONE DI FORMAGGI PROVENIENTI DA AZIENDE
AGRICOLE E CASEIFICI LOCALI

PESCHE CARAMellate CON GELATO ALLO YOGURT

BAVARESE AI ☺ MIRTILLI

* 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.

EURO 35,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

Via Cascina Caremma, 2 20080 Besate (MI) Tel.029050020 info@caremma.com