

io sono **bio**, e tu?



Cascina Caremma, 25 anni di Agricoltura Biologica nel Parco del Ticino

Menù di Pasqua 2017

Sacchetto del ☺ Pane di Cascina Caremma
Tagliere di * Salumi del Giorno con Crauto in agrodolce
Fritto Misto: Crocchette di ☺ Riso, Crocchette di Storione
e Mondegghini di * Maiale
Uova ripiene gratinate
* Lonza marinata all'Arancia
☺ Cheese Cake di Farina di Riso con Trota Fume'
* Carne Salada con Raspadura di Rusticone Lodigiano
Torta Pasquale di ☺ Frumento Integrale

☺ Risotto con * Salsiccia e Luartis
Ravioli di Segale Integrale con Asparagi e Farinello

Capretto al forno con Patate Novelle

* Manzo di Fassona Piemontese all'inglese
con Ributto di Stagione

☺ Colomba fatta in Casa e Gelato allo Yogurt
Meringata con le Fragole

*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 59,00 a Persona Bevande Incluse

Cascina  Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

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