

## Menù del Mese di Marzo

Sacchetto del ☺ Pane Casereccio

Tagliere di \* Salumi del Giorno

\* Lingua Salmistrata con Salsa Verde

\* Cotechino e \* Sanguinaccio con Fondù

Torta di Asparagi e Uova

☺ Crostini di Pane con le Uvette e \* Mortadella  
Sformatino di Broccoli con Crema di Rusticone

☺ Riso Integrale con Verdure

Vellutata di Zucca con dadolata di ☺ Pane Giallo

☺ Riso con Barbabietola e Zola

☺ Maltagliati di Segale Integrale al Ragù di Cinghiale

\* Arrosto di Manzo con le Mele

Purè di Verdure e Insalata Novella

Selezione di Formaggi di Aziende Agricole e  
Caseifici Locali

☺ Torta di Mele con Gelato fatto in casa alla Crema

☺ Cheese Cake con Confettura di ☺ More e ☺ Lavanda

\* 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 32,00 a Persona Bevande Escluse

**Cascina Caremma**

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA