



Cascina  Caremma

*Realizza il tuo
matrimonio*

CAREMMA.COM/MATRIMONI





Piatti Tipici Primavera-Estate

ANTIPASTI

- Cestino del pane casereccio (alle noci, all'uvetta, con farina di mais, integrale)
- Tagliere di salumi
- Crocchette di farinello e patate
- Involtini di asparagi e pancetta con fonduta di taleggio
- Cheese cake del periodo
- Sformatino di stagione
- Strudel di farina integrale
- Mondegghini di zucchine con ricotta e menta
- Lonza di maiale marinata
- Fiori di zucca ripieni
- Quiche integrale di verdure
- Millefoglie con zola e noci

PRIMI

- Crespelle ricotta limone e basilico
- Lasagnette di farina integrale con salsiccia e farinello
- Maltagliati verdi con ragù bianco e menta
- Maltagliati al ragù di cinghiale
- Ravioli con asparagi, ricotta e farinello
- Ravioli con storione e limone
- Ravioli di carne al burro ed erbe fini
- Ravioli di carpa con gamberi di acqua dolce e funghi porcini (luxury menù €3/pax)
- Risotto alle 6 erbe del parco (cipollina, luppolo, ortica, farinello, malva e papavero): solo nei mesi di maggio e giugno
- Risotto timo e taleggio
- Risotto con asparagi e pomodorini
- Risotto con storione e limone
- Risotto agli agrumi
- Risotto al limone e basilico
- Tagliatelle con ragù di coniglio
- Tagliolini con trota salmonata, zafferano e radicchio

SECONDI

- Carrè di maiale in salsa di noci
- Costine di maiale caramellate alla birra
- Costine di maiale affumicate
- Cosciotto di maiale al forno
- Porchetta alla Caremma
- Arrosto di manzo al latte
- Manzo in salsa gremolata
- Manzo al sale con rucola e pomodorini
- Petto d'anatra (luxury menù)
- Rotolo di faraona arrosto
- Filetto di pesce persico: allo zafferano/con cipollotto e zucchine/con salsa all'arancia; (luxury menù €4/pax)
- Tagliata di manzo (luxury menù €4/pax)
- Filetto di storione al cartoccio (luxury menù €5/pax)
- Grigliata mista: scottadito, costine di maiale caramellate, bistecchine di braciola e roastbeef ai ferri (luxury menù €3/pax)
- Filetto di maiale in crosta (luxury menù €3/pax)

CONTORNI

- Patate al forno
- Verdure alla griglia
- Insalatina dell'orto

SORBETTI

- Sorbetto al limone
- Sorbetto alla mela verde
- Sorbetto ai frutti di bosco

IDEALI COME TORTA NUZIALE

- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Pan di spagna con crema chantilly e frutti di bosco
- Meringata ai frutti di bosco
- Meringata al cioccolato fondente
- Torte personalizzate su misura
- Nude cake (luxury menù)



Piatti Tipici Autunno-Inverno



ANTIPASTI

- Cestino del pane casereccio (alle noci, all'uvetta, con farina di mais, integrale)
- Tagliere di salumi
- Lardo pestato con miele e nocciole
- Cotechino e sanguinaccio con zuppa di legumi Voulevant con radicchio e zola
- Patè di fegato con marmellata di cipolle
- Sformatino di stagione
- Strudel di farina integrale
- Salsa di zola aromatizzata
- Polentina frita
- Mondegghini di carne con maionese allo zafferano
- Quiche integrale di verdure

PRIMI

- Crespelle ricotta limone e basilico
- Gnocchetti di farina di castagne con guanciale croccante
- Gnocchetti di farina di segale con trota fumè
- Lasagnette con salsiccia e cavolo nero
- Maltagliati verdi con ragù bianco e menta
- Maltagliati al ragù di cinghiale
- Pappardelle al ragù d'anatra
- Pappardelle allo stracotto di manzo al Barolo
- Ravioli di carpa con gamberi di acqua dolce e funghi porcini (luxury menù €3/pax)
- Ravioli di carne al burro ed erbe fini
- Ravioli di zucca e amaretti
- Risotto con radicchio, provola e sangue di Giuda
- Risotto con taleggio e timo
- Risotto con funghi porcini
- Risotto allo zafferano con salsiccia e cavolo nero
- Risotto con salsiccia e fagioli
- Risotto con barbabietola e zola
- Risotto timo e taleggio
- Tagliatelle con ragù di coniglio
- Tagliolini con storione e funghi
- Tagliolini con trota salmonata, zafferano e radicchio

SECONDI

- Carrè di maiale in salsa di noci
- Costine di maiale affumicate
- Bocconcini di maiale con prugne e mandorle
- Maiale in salsa gremolata all'arancio
- Involtini di lonza con crema di funghi
- Costine di maiale caramellate
- Cosciotto di maiale al forno
- Petto d'anatra (luxury menù)
- Porchetta alla Caremma
- Rotolo di faraona arrosto
- Arrosto di manzo al latte
- Bottaggio con verze (Cassoela)
- Manzo al latte con funghi porcini trifolati
- Manzo alle erbe aromatiche
- Manzo in salsa gremolata
- Bocconcini di manzo in crosta al rosmarino
- Bocconcini di manzo al vino rosso
- Filetto di pesce persico: allo zafferano/con cipollotto e zucchine/con salsa all'arancia; (luxury menù €4/pax)
- Grigliata mista: scottadito, costine di maiale caramellate, bistecchine di braciola e roastbeef ai ferri (luxury menù €3/pax)
- Petto d'anatra con riduzione di aceto balsamico (luxury menù €5/pax)
- Filetto di maiale in crosta (luxury menù €3/pax)

CONTORNI

- Insalata di verze alla lombarda
- Purè di patate e verdure
- Polenta di farina integrale macinata a pietra
- Insalata di soncino

SORBETTI

- Sorbetto al limone
- Sorbetto alla mela verde
- Sorbetto al mandarino

IDEALI COME TORTA NUZIALE

- Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco
- Pan di spagna con crema chantilly e frutti di bosco
- Meringata al cioccolato fondente
- Torte personalizzate su misura
- Nude cake (luxury menù)





INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 02 9050020



un progetto agricolo turistico