

25 anni
di Agricoltura Biologica
nel Parco del Ticino



Azienda Agricola
Cascina Caremma
Besate

MENÙ DEL MESE DI NOVEMBRE

SACCHETTO DEL ☺ PANE CASERECCIO

TAGLIERE DI *SALUMI DEL GIORNO CON GIARDINIERA

FLAN DI ☺ ZUCCA E CREMA DI RUSTICONE

☺ CROSTINO ALLE UVETTE CON * LARDO PESTATO,
NOCCIOLE E MIELE

* COTECHINO E * SANGUINACCIO CON ZUPPA DI LEGUMI
MONDEGHILI DI CAVOLFIORE E BROCCOLO CON
YOGURT ED ANETO

STORIONE MANTECATO SU CREMA DI PATATE

ZUPPA DI CECI, CASTAGNE E PASTA DI ☺ SEGALÉ INTEGRALE

☺ RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON *SALSICCIA E ☺ CAVOLO NERO
GNOCCHETTI DI CASTAGNE CON *GUANCIALE CROCCANTE

* SPALLA DI MAIALE LACCATA ALL'ANICE STELLATO

☺ POLENTA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

SELEZIONE DI FORMAGGI DI AZIENDE AGRICOLE
E CASEIFICI LOCALI

☺ PAN DEI MORTI CON SALSA DI CACHI E PANNA COTTA
ALLO YOGURT

*con prodotti provenienti dalla Nostra Azienda Agricola

☺con prodotti certificati BIO di Cascina Caremma

◊ In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati

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