

25 anni  
di Agricoltura Biologica  
nel Parco del Ticino



Azienda Agricola  
**Cascina Caremma**  
Besate

## MENÙ DEL MESE DI MARZO

SACCHETTO DEL ☺ PANE CASERECCIO  
TAGLIERI DI \*SALUMI NOSTRANI CON GIARDINIERA  
\*COTECHINO E \*SANGUINACCIO SU CREMA DI FAVE  
\*MONDEGHINI CON MAIONESE ALLO ZENZERO  
\*SALAME DI TESTA CON SALSÀ DI RAFANO  
FLAN DI TOPINAMBUR CON FONDUE  
UOVO 61 CON PUNTARELLE SALTATE

☺ RISOTTO CON ROBIOLA E CREMA DI BROCCOLI FUMÈ  
GNOCCHI DI ZUCCA E \*GUANCIALE CROCCANTE

\*ARROSTO DI MAIALE  
CON SALSÀ DI MIELE, SENAPE ED ARANCIA  
TORTINO DI PATATE E RIBUTTO DI STAGIONE

SELEZIONE DI FORMAGGI DI AZIENDE AGRICOLE E  
CASEIFICI LOCALI

BROWNIES AL CIOCCOLATO E PERE  
CON GELATO ALLA CREMA

\* 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.

35,00€ A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

**Cascina Caremma**

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

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