

25 anni
di Agricoltura Biologica
nel Parco del Ticino



Azienda Agricola
Cascina Caremma
Besate

MENÙ DEL MESE DI SETTEMBRE

SACCHETTO DEL ☺ PANE DI CASCINA CAREMMA

TAGLIERE DI *SALUMI DEL GIORNO

CON CREN DI ☺ CAVOLO RAPA

☺ PAN BRIOCHES CON ZOLA E FICHI

*LONZA MARINATA AL POMPELMO ROSA

CHEESE CAKE DI ☺ FARINA RISO IN BAGNA CAUDA

INSALATINA DI SALAME DI TESTA E FAGIOLI DI SPAGNA

CON VERDURINE IN AGRODOLCE

SFORMATINO DI ☺ PORRI E FONDUE DI TALEGGIO

*MONDEGHINI LOMBARDI E SALSA ALLO YOGURT E MENTA

☺ RISOTTO CON ^FUNGHI PORCINI

☺ MALFATTI DI RICOTTA E FARINELLO

*ARROSTO DI MAIALE

CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO FREISA E UVA

PURE' DI PATATE VIOLA, INSALATA DELL'ORTO

SELEZIONI DI FORMAGGI DI AZIENDE AGRICOLE

E CASEIFICI LOCALI

☺ TORTINO DI MELE, UVETTA E CREMA PASTICCERA
CON GELATO AL FIORDILATTE

* 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 35,00 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

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