

# Cascina Caremma

AGRICOLTURA • AGRITURISMO • NATURE SPA

Ristoro, Alloggio, Attività didattiche, Banchetti, Stage aziendali & Benessere  
20080 BESATE (MI)

Web: [www.caremma.com](http://www.caremma.com)

E-mail: [info@caremma.com](mailto:info@caremma.com)

Tel: [02/9050020](tel:029050020)

## Listino Menu Pranzi e Cene

**Menù Degustazione € 38,00 a persona Acqua e Caffè inclusi**

I bambini da 0 a 3 anni non pagano, da 4 a 10 anni pagano il 50%.

- Selezione di antipasti stagionali (vari assaggi tra salumi, verdure, flan, quiche...)
- Due primi piatti (un risotto e una pasta fatta in casa)
- Un secondo di carne (manzo o maiale) con contorno di stagione
  - Un dolce al cucchiaino

Il menù è fisso, lavorando con prodotti stagionali, viene definito dalla nostra cucina, compatibilmente con le nostre produzioni e con quanto riusciamo a reperire in zona. Può sembrare un limite ma ciò costituisce una garanzia della freschezza e qualità del prodotto servito in tavola (e conseguentemente del buon rapporto qualità/prezzo).

**Cambia quindi di mese in mese ed è disponibile solo alla fine del mese precedente.**

Consulta il menu dal mese :

[www.caremma.com/menu-degustazione](http://www.caremma.com/menu-degustazione)

Eventuali **intolleranze, allergie o diete particolari** vanno comunicate in anticipo in modo tale che lo chef possa preparare le alternative adatte.

### Orari

**Servizio Pranzo** Inizio ore 13.00, termine ore 17.00

**Servizio Cena** Inizio ore 20.30, termine ore 23.00 circa

Non è possibile accedere alle sale prima dell'orario di inizio.

### Aggiunta Aperitivo

3 finger food (decisi dalla cucina), prosecco e analcolico € 10,00 a persona

### Bevande

**Bevande alla carta:** a conteggio in base a ciò che prenderete

**Bevande a forfait:**

- € 7,00 a persona (vino bianco e rosso, bibite).
- € 11,00 a persona (vino bianco e rosso, spumante dolce e secco, bibite).

**Correzioni** (amari/grappe) **e birra:** sempre escluse, solo a conteggio.

## **Bambini**

I bambini da 0 a 3 anni non pagano, da 4 a 10 anni pagano il 50%.

Non proponiamo un menu diverso. La filosofia di Cascina Caremma vuole che i bambini si avvicinino ad un menu a km zero assaggiando i piatti della tradizione.

E' possibile richiedere una pasta in bianco/pomodoro (su richiesta, anche in loco) senza costi aggiuntivi.

## **Torta Dedicata di pasticceria**

**Costo aggiuntivo di € 5,00 a persona** (bambini inclusi) e potete scegliere tra:

- **Chantilly classica:** pan di spagna, bagna neutra non alcolica, crema pasticcera e crema chantilly, scaglietta di cioccolato fondente. (Su richiesta possibilità di bagna alcolica)
- **Chantilly al cioccolato:** pan di spagna, bagna neutra non alcolica, crema pasticcera al cioccolato e crema chantilly al cioccolato, scaglietta di cioccolato fondente. (Su richiesta possibilità di bagna alcolica)
- **Millefoglie classica:** sfoglia, crema pasticcera oppure crema pasticcera al cioccolato
- **Chantilly di frutta:** pan di spagna, bagna neutra non alcolica, crema pasticcera e crema chantilly, frutta di stagione sopra. (Su richiesta possibilità di bagna alcolica)
- **Crostata di frutta fresca:** fondo di frolla, crema pasticcera e frutta di stagione.

## **Allestimenti**

Sono compresi nell'allestimento della sala centrotavola realizzati con piante aromatiche e fiorellini di campo.

Per allestimenti e intrattenimenti personalizzati consigliamo di contattare

“il mondo di meg”

[www.ilmondodimeg.it](http://www.ilmondodimeg.it)

RECAPITI

Via Andrea Mantegna 1, 20154 Milano (MI)

3791980412 – 3294172696

[info@ilmondodimeg.it](mailto:info@ilmondodimeg.it)

## **Sale**

Al momento della prenotazione il nostro staff vi proporrà la sala più adatta alle vostre esigenze in base al numero di ospiti.

Tutte le sale sono visibili sul nostro sito [www.caremma.com](http://www.caremma.com)

## **Modalità di prenotazione**

Per la conferma è necessaria una mail da inviare ad [info@caremma.com](mailto:info@caremma.com) indicante nome, cognome, mail e cellulare di riferimento.

Richiediamo un acconto tramite bonifico bancario.

Una settimana prima è necessario comunicare via mail:

-numero di ospiti adulti, bambini 0-3 anni e bambini dai 4-10 anni

-eventuali allergie, intolleranze e restrizioni alimentari