

CAREMMA ALLA CARTA – Ottobre 2024

ANTIPASTI

Tagliere Contadino	18 €
(* Salumi nostrani e ☺ Formaggi di capra)	
Tagliere di * Salumi nostrani	14 €
Tagliere di ☺ Formaggi di capra	16 €
☺ Sformatino di Barbabietola con Fondue di ☺ Toma	10 €
☺ Riso Integrale Con ☺ Scarola, Uvette, Olive Taggiasche, Noci e Cialda di ☺ caprino	10 €
☺ Focaccia di Segale con ☺ Caciotta di capra, Crema di ☺ lattuga e Radicchio Brasato	13 €
☺ Lonza Marinata agli Agrumi con Finocchi e Melagrana	13 €

PRIMI

☺ Risotto con ☺ Zucca, amaretti e crema di Rusticone (minimo per 2 persone)	12 €
☺ Gnocchi di Castagne e Guanciaiale croccante (anche in versione vegetariana)	14 €
☺ Fusilloni con Salsiccia e Cavolo nero	14 €

SECONDI (contorno incluso)

Trota locale con Salsa alla Senape e Patate Novelle	18 €
Osso Buco alla Milanese con Puree di Patate	18 €
Bocconcini di * Scottona con ☺ polenta Integrale macinata a pietra e Funghi	18 €
☺ Porro Arrosto laccato con Polenta Integrale macinata a Pietra e Funghi	16 €

CONTORNI

Patate al Novelle	
☺ Polenta Integrale Macinata a Pietra	5 €

DOLCI

Pera Caramellata, cioccolato e Gelato al fiordilatte	4 €
☺ Strudel di mele, coulis di Uva Fragola e Gelato allo Yogurt	
Bonnet alla Piemontese	7 €

COPERTO e SERVIZIO

Acqua 2 € - Caffè' 2 €	7 €
------------------------	-----

* CON PRODOTTI PROVENIENTI DALLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

☺ CON PRODOTTI CERTIFICATI BIO DI CASCINA CAREMMA

♦ IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO, ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

L'ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEL MENU' PUO' ESSERE CONSULTATO PRESSO LA RECEPTION

PER I GRUPPI OLTRE LE SEI PERSONE PROPONIAMO IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE

IL MENU È PIANIFICATO SECONDO LA DISPONIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME PRODOTTE DA CASCINA CAREMMA, A GARANZIA DI FRESCHEZZA E STAGIONALITÀ E PERTANTO POTREBBE TALVOLTA SUBIRE ALCUNE MODIFICHE.