



Pranzi, cene e regali aziendali

Una selezione di proposte culinarie e prodotti dedicati alle aziende che scelgono l'armonia di un ambiente naturale.



Cucina territoriale contemporanea

I Menù privilegiano le materie prime di Cascina Caremma e di altre aziende agricole biologiche del territorio. La nostra idea di cucina valorizza l'agricoltura rispettosa dell'ambiente e del paesaggio, in grado di preservare sapori autentici, senza rinunciare ad accostamenti insoliti e ispirati a tradizioni remote.

Il pranzo



Menù 1

35€

- Un primo
- Un secondo con contorno di stagione
- Un dolce

Calice di vino, acqua, caffè

Menù 2

40€

- Selezione di antipasti
- Un primo
- Un dolce

Calice di vino, acqua, caffè

Menù 3

45€

- Un antipasto
- Un primo
- Un secondo con contorno di stagione
- Un dolce

Calice di vino, acqua, caffè

Scopri i menu nel dettaglio a **pagina 6**

Tutti i prezzi nel presente documento sono espressi in euro, iva esclusa.
Prezzi aggiornati a Ottobre 2025.



La cena



Menù 4 49€

- Un antipasto
- Un primo
- Un secondo con contorno di stagione
- Un dolce

Vino in bottiglia a forfait, acqua, caffè

Menù 5 55€

- Selezione di antipasti
- Due assaggi di primi (in genere un risotto e un pasta fatta in casa)
- Un secondo di carne con contorno di stagione
- Un dolce

Vino in bottiglia a forfait, acqua, caffè

Scopri i menu nel dettaglio a [pagina 6](#)



Proposta a buffet

A PRANZO
E CENA

Menù 6

70€

- Aperitivo con isole del gusto a buffet (isola dei salumi, isola dei formaggi, isola focacca con farine Bio Cascina Caremma, isola vegetariana)
- Tortino morbido con verdure di stagione al tavolo
- Due assaggi di primi
- Sorbetto

Vino in bottiglia a forfait, acqua, caffè

Personalizzazioni

Aperitivo (3 finger food decisi dalla cucina, prosecco e analcolico) 15 € p.p.

Buffet di dolci 12 € p.p.

Sorbetto 5 € p.p.

Torta di pasticceria personalizzata 8 € p.p.

Spumante forfait 10 € p.p.

Isola grill a vista 18 € p.p.

Extra festa serale

Sala con proiettore a partire da 800 €

Musica live o dj set musicale a partire da 1.000 €

Open bar fino a 100 persone 1.500 €
oltre le 150 persone 2.000 €

Karaoke 600 €

SPA in esclusiva quotazione personalizzata



I menù

PRANZO

Menù 1

35€

Opzione A

Flan di porri e fondue di fresco di capra

Risotto con zafferano all'ossobuco apparente

Torta meneghina con crema all'arancia

Opzione B

Cotechino con pure di patate e zenzero

Raviolo di zucca e amaretto

Tiramisù al panettone

PRANZO

Menù 2

40€

Opzione A

Tagliere di salumi

Paté di fegato con pan brioches e confettura di mele cotogne

Flan di porri e fondue di fresco di capra

Riso integrale di stagione

Cotechino con pure di patate e zenzero

Risotto con zafferano all'ossobuco apparente

Torta meneghina con crema all'arancia

Opzione B

Tagliere di salumi

Paté di fegato con pan brioches e confettura di mele cotogne

Flan di porri e fondue di fresco di capra

Riso integrale di stagione

Cotechino con pure di patate e zenzero

Raviolo di zucca e amaretto

Tiramisù al panettone

PRANZO

Menù 3

45€

Opzione A

Flan di porri e fondue di fresco di capra

Risotto con zafferano all'ossobuco apparente

Arrosto di maiale, prugne e mandorle con polenta integrale macinata a pietra

Torta meneghina con crema all'arancia

Opzione B

Cotechino con pure di patate e zenzero

Raviolo di zucca e amaretto

Stracotto di fassona al vino rosso con polenta integrale macinata a pietra

Tiramisù al panettone

CENA

Menù 4

49€

Opzione A

Flan di porri e fondue di fresco di capra

Risotto con zafferano all'ossobuco apparente

Arrosto di maiale, prugne e mandorle con polenta integrale macinata a pietra

Torta meneghina con crema all'arancia

Opzione B

Cotechino con pure di patate e zenzero

Raviolo di zucca e amaretto

Stracotto di fassona al vino rosso con polenta integrale macinata a pietra

Tiramisù al panettone

CENA

Menù 5

55€

Opzione A

Tagliere di salumi

Paté di fegato con pan brioches e confettura di mele cotogne

Flan di porri e fondue di fresco di capra

Riso integrale di stagione

Cotechino con pure di patate e zenzero

Risotto con zafferano all'ossobuco apparente

Maltagliati al ragù di cinghiale

Arrosto di maiale, prugne e mandorle con polenta integrale macinata a pietra

Torta meneghina con crema all'arancia

Opzione B

Tagliere di salumi

Paté di fegato con pan brioches e confettura di mele cotogne

Flan di porri e fondue di fresco di capra

Riso integrale di stagione

Cotechino con pure di patate e zenzero

Risotto allo zafferano e cavolo nero

Raviolo di zucca e amaretto

Stracotto di fassona al vino rosso con polenta integrale macinata a pietra

Tiramisù al panettone

Proposte Caremma per regali aziendali

Agroecologia, prodotti artigianali, gusto:
la nostra visione in confezione regalo.



Cesti e prodotti agricoli

89€ CESTO

Il Contadino

Salumi Nostrani ottenuti da allevamento allo stato brado di Suino Nero della Lomellina, formaggi naturali di Capra Camosciata e vino Freisa del Vigneto Agroecologico.

- › Salame Crudo Crespone 500g
- › Pancetta Tesa 500g
- › Trancio di Prosciutto di Lonza 500g
- › Toma di capra 250g
- › Taleggio di capra 250g
- › Confettura Extra di Rapa Rossa 230g
- › Crema Agrodolce di Barbabietola 230g
- › Vino Rosso di Cascina Caremma

65€ CESTO

Degustazione

Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica, da allevamento allo stato brado di Suino Nero della Lomellina e da latte di Capra Camosciata.

- › Riso Semilavorato Superfino Arborio BIO 1kg
- › Riso Integrale Arborio BIO 1kg
- › Farina di Grano Tenero Integrale BIO 1kg
- › Polenta Integrale BIO 1kg
- › Salame Crudo Crespone 500g
- › Cotechino di Maiale 350g
- › Pizzoccheri di Segale Integrale BIO 500g
- › Cavolo Rapa in Agrodolce 330g
- › Toma di Capra 250g

55€ CESTO

La Cascina

Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica e da allevamento allo stato brado di Suino nero della Lomellina.

- › Riso Semilavorato Superfino Arborio BIO 1kg
- › Polenta Integrale BIO 1kg
- › Farina di Grano Tenero Integrale BIO 1kg
- › 2 Salamini di Maiale 200g/cad.
- › Cotechino di Maiale 350g
- › Pizzoccheri di Segale Integrale BIO 500g
- › Composta Agrodolce di Cavolo Cappuccio 230g
- › Crema Agrodolce di Rapa Rossa 230g



45€ CESTO Grani e Radici

Cesto vegetariano con prodotti
ottenuti da Agricoltura Biologica,
dall'orto aziendale e dalle api allevate
nel cuore del Parco del Ticino

- › Riso Superfino Arborio BIO 1kg
- › Riso Integrale Arborio BIO 1kg
- › Polenta Integrale BIO 1kg
- › Farina di Segale Integrale 1kg
- › Pizzoccheri di Segale Integrale BIO 500g
- › Cavolo Rapa in Agrodolce 330g
- › Miele d'Acacia BIO 250g
- › Confettura Extra di Rapa Rossa 200g

20€ COFANETTO Orto del Norcino

Prodotti ottenuti da Agricoltura
Biologica e da allevamento allo stato
brado di Suino nero della Lomellina.

- › Cotechino di Maiale 350g
- › Polenta Integrale BIO 1Kg
- › Crema Agrodolce di Barbabietola 230g

25€ COFANETTO L'Oro dell'abate

Prodotti da Agricoltura Biologica,
da allevamento allo stato brado di
Suino nero della Lomellina e dalla
collaborazione con Officina della Birra.

- › Cotechino di Maiale 350g
- › Polenta Integrale BIO 1Kg
- › Birra del Ticino Weizen degli 11 Grani Antichi



45€ COFANETTO Merenda Contadina

Prodotti ottenuti da allevamento
allo stato brado di Suino Nero della
Lomellina, dall'orto aziendale e vino
Freisa del Vigneto Agroecologico.

- › Vino Rosso Mes e Mes
- › Salame Crudo Crespone 500g
- › Conserva Agrodolce di Peperoni Lombardi 330g

15€ CADEAUX Spuntino del casaro

Prodotti ottenuti da allevamento di
Capre Camosciate e da Apicoltura
Biologica.

- › Toma di Capra 250g
- › Miele d'Acacia BIO 250g

15€ CADEAUX Assaggi di Cascina

Prodotti ottenuti da Agricoltura
Biologica e da allevamento allo stato
brado di Suino nero della Lomellina.

- › 1 Salamino di Maiale
- › Cavolo Rapa in Agrodolce



Termini e Condizioni di acquisto per aziende

Modalità d'ordine

I cesti regalo sono acquistabili sia tramite lo [shop online caremma.com](https://shoponline.caremma.com), registrandosi all'area riservata, compilando il campo di fatturazione e applicando uno dei codici sconto in base al volume, sia contattandoci via mail a prodotti@caremma.com per un preventivo su misura.

Costi di spedizione

La spedizione in tutta Italia è gratuita sopra i 1.000 € con unico indirizzo di consegna, mentre per destinazioni multiple registrati e invia il modulo dalla pagina dedicata alle aziende su caremma.com.

Ritiro in loco

Il ritiro in loco è possibile senza alcun costo aggiuntivo presso:

Cascina Caremma

Via Cascina Caremma, 2
20080 Besate – MI
tel. 02 905 00 20

Orari d'apertura:
Lun-Ven: 9.30-18.00

Radici – Bottega del territorio

Via San Carlo, 14
20081 Abbiategrasso – MI

Orari d'apertura:
Mar: 8.30-13.30
Sab: 8.30-13.30

Pagamenti

Il pagamento è anticipato tramite bonifico bancario o carta di credito, è necessario per confermare l'ordine.

Scontistica in base alla portata dell'ordine

5%

di sconto sopra i
1000€ con il codice:
AGROCAREMMA1

10%

di sconto sopra i
4000€ con il codice:
AGROCAREMMA2

15%

di sconto sopra i
8000€ con il codice:
AGROCAREMMA3

Biglietto d'auguri

È possibile mandare a prodotti@caremma.com un pdf stampabile da inserire nel cesto regalo un biglietto d'auguri realizzato dai vostri grafici.

Cascina Caremma

Cultura della terra e dei suoi prodotti biologici.

In principio era il Riso e, ancora oggi, le nostre coltivazioni sono un esempio di sistema equilibrato che include le logiche della natura miscelate alle esigenze dell'uomo che le asseconda in un rapporto di pacifica simbiosi.

Questo è il nostro terreno fertile, da qui nasce il nostro raccolto. L'allevamento di Cascina Caremma è allo stato semibrado: maiali, bovini, capre e galline. Un allevamento sostenibile che rispetta la dignità animale.

L'equilibrio di un ambiente in cui attività umana e naturale sono armonici si rivela propizio per le aziende che vogliono distinguersi condividendo con noi una visione di qualità della vita, benessere e sostenibilità.





PER INFO

tel. +39 02 905 00 20 info@caremma.com

PER ORDINI DEI REGALI AZIENDALI

caremma.com prodotti@caremma.com