



MENÙ DI FERRAGOSTO

Selezione di salumi della cascina
Zucchine con crema di ricotta profumata alla menta
Pane e focaccia fatti in casa

Risotto al limone con infuso di rosmarino e cialda di tipico lodigiano

Medaglione di pollo all'aceto balsamico
Contorno di stagione

Semifreddo alle more

Bevande

Sangria, Barbera Le Cascine, acqua minerale, caffè o tisana.

A richiesta disponibili alternative vegetariane o vegane

Costo menù € 40 a persona.

Sono compresi Sangria Vino Barbera, acqua minerale e caffè.

Sono esclusi Vino bianco e amari.

Il menù è gratuito per i bambini fino a 2 anni, da 2 a 8 anni € 20 a persona.

Menù piccoli ospiti, da richiedere alla prenotazione, € 15 a persona.

Pasta corta al ragù o al pomodoro e crostata alla marmellata.

NB: I menù, dal pane ai dolci, sono preparati a mano, in modo artigianale con i nostri prodotti, biologici certificati. In assenza di prodotto fresco, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Abbiamo scelto di non utilizzare prodotti industriali E di non servire bibite commerciali. In alternativa vi offriamo i nostri succhi di frutta o le nostre tisane, secondo disponibilità.

In caso di allergie o intolleranze cerchiamo di soddisfare le Vostre esigenze ma

NON garantiamo l'assenza di CROSS CONTAMINATION.

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI ALLERGENI PRESENTI NEL MENU' RIVOLGERSI AL PERSONALE