



## PIC NIC DI PASQUETTA 2026

*Sapori di casa, profumi dell'orto e tradizione lombarda*

### AL POMERIGGIO CACCIA ALLE UOVA PER BAMBINI

#### Cestino tradizionale

Salame della cascina  
Frittatina agli asparagi e caciotta<sup>3,7</sup>  
Brisket di manzo con cavolo cappuccio, carote, capperi e semi croccanti<sup>11,5,8,11,12</sup>  
Crostata alla marmellata<sup>1,3,7</sup>  
Il nostro pane e la nostra focaccia<sup>1,12</sup>

#### Cestino vegetariano

Provoletta "Betti"<sup>7</sup>  
Frittatina agli asparagi e caciotta<sup>3,7</sup>  
Insalata di cavolo cappuccio, ceci, sedano rapa croccante, carote, capperi e semi<sup>11,5,8,11</sup>  
Crostata alla marmellata<sup>1,3,7</sup>  
Il nostro pane e la nostra focaccia<sup>1,12</sup>

#### Piccoli ospiti

Focaccina al prosciutto cotto<sup>1,3,7</sup>  
Focaccina al salame<sup>1,3,7</sup>  
Crostata alla marmellata<sup>1,3,7</sup>

#### Bevande incluse

Adulti: ½ minerale, 200ml di Barbera della casa  
Bambini: succo di frutta di nostra produzione

#### Costi

Cestino tradizionale o vegetariano	30 €
Cestino piccoli ospiti	15 €
Caffè di moka	1 €

#### EXTRA vino a bottiglia

##### Bosco Longhino

- Barbera 15 €
- Riesling IGT 15 €
- Pinot grigio Prugnolo 15 €

✿ La nostra cucina

Tutti i piatti sono preparati a mano, con ingredienti freschi della nostra azienda agricola o di produttori locali. In caso di indisponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Non utilizziamo prodotti industriali né serviamo bibite commerciali.

🌿 In caso di allergie o intolleranze, cerchiamo di soddisfare le vostre esigenze, ma non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate. Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale.

1=Glutine; 2=Crostacei; 3=Uova; 4=Pesce; 5=Arachidi; 6=Soja; 7=Latte; 8=Frutta a guscio; 9=Senape; 10=Senape; 11=Semi Sesamo; 12=Anidride Solforosa; 13=Lupini; 14=Molluschi