



Pranzo in Cascina

Struttura del menù per il pranzo a sedere di Martedì 23

nella struttura del ristorante agriturismo

Menù di stagione, stabilito solamente qualche giorno prima, per garantire la genuinità dei piatti che vengono fatti coi prodotti freschi della cascina

Menù

Antipastini della settimana:

Per esempio

Schiacciatina cotta al forno da definire

Sformatino di verdure di stagione

Torta salata di verdura e ricotta

Tagliere di salame della cascina accompagnato da verdure
dell'orto in agrodolce

Primo

Risotto della settimana proposto dallo chef in base agli ingredienti freschi a disposizione dall'orto e dalla Cascina

Per esempio:

Risotto con toma e rosmarino

Risotto con radicchio e vino rosso

Risotto pesto, pomodorini pachino e burrata

Secondo:

Secondo di carne della settimana, con contorno di verdure o di polenta, proposto dallo chef in base agli ingredienti freschi a disposizione dalla Cascina

Per esempio:

Arrosto di manzo del Garda

Coscia di manzo al punto rosa con salsa agli aromi

Dolce

Dessert della casa

Costo a persona: 25€ ad adulto, bevande incluse

bevande incluse

- Acqua naturale e gassata
- I vini della casa: croatina e pinot nero
- Caffè e ammazzacaffè

Non esitate a contattarmi nel caso abbiate dubbi o vogliate apportare modifiche. Ci aggiorneremo sui dettagli del pranzo, un paio di giorni prima della data stessa.

Buona serata

Francesca dalla Guzzafame

Per contatti. 331 6383207

Cascina Guzzafame, 20083 Gaggiano MI

ristorante@cascinaguzzafame.it

