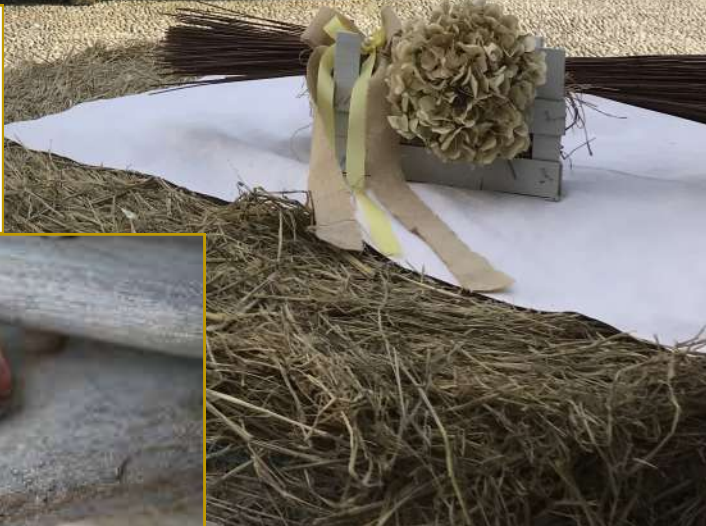




~ Cascina Baracca ~ Agriturismo nel Parco del Ticino



~ Ricevimenti nel Parco ~



*Benvenuti in questa piccola azienda, nel Parco del Ticino
dove il tempo riesce ancora a fermarsi.. Dove le stagioni
si susseguono in armonia e il piacere di stare insieme
rimane sempre il fulcro di ogni scelta..*





*Crediamo che la qualità e la freschezza delle Materie Prime
siano la base per un piatto ricco di Gusto e Amore
Gli Ingredienti provengono direttamente dalla nostra
Azienda Agricola, dal Allevamento o
dal Territorio Circostante e Trasformati
dalle nostre mani...*





*Di seguito troverete alcune Idee pensate
per organizzare il Vostro Ricevimento Nuziale. .
Francesca Vi sarà vicino, con la sua esperienza,
per accompagnarvi in questo percorso, curando con Voi ogni
particolare per adattarlo alle Vostre esigenze personali. .*



Il Naturale...



Nel Dehors



WELCOME DRINKS



*Pizzette rustiche
Focaccine assortite*



*Quadrotti di mais croccanti
Ciliegie di riso
Semolino fritto*

Nella Sala

SERVITI AL TAVOLO...

Pane artigianale all'Olio Extra vergine

SELEZIONE DI 3 PORTATE DI ANTIPASTI DI STAGIONE
A SCELTA PERSONALIZZATA DEGLI SPOSI

*Con Carni, Frutta e Verdure
della nostra Azienda Agricola*

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

*Risotto (Riso Carnaroli semintegrale di produzione diretta)
Pasta all'Uovo (fatta in casa trafilata al bronzo)*

SORBETTO AL LIMONE

SECONDO PIATTO

Carne dei nostri allevamenti a km 0

CONTORNO STAGIONALE

TORTA NUZIALE DI PRODUZIONE DIRETTA
FARCITA CHANTILLY CON GOCCE DI CIOCCOLATO E
FRUTTA FRESCA
&
BRINDISI

Caffè

Digestivo

*Selezioni di Vini e Spumanti
delle Cantine site in Oltrepò Pavese*



Il Romantico..



Nel Dehors

BRINDISI DI BENVENUTO :

BOLLICINE

*Quadrotti di mais croccanti
Ciliegie di riso
Semolino fritto
Verdure dorate*

Produzioni artigianali del nostro forno

Nella Sala

SERVITI AL TAVOLO...

IL CESTO DEI PANI:

*Pane artigianale all'Olio Evo
Pane artigianale al grano saraceno*

IL RUSTICO DEI NOSTRI SALUMI:

*Lardo magro
Salame
Coppa*

SELEZIONE DI 3 PORTATE ANTIPASTI DI STAGIONE A SCELTA PERSONALIZZATA DEGLI SPOSI

*Con Carni , Frutta e Verdure
della nostra Azienda Agricola*

PRIMI PIATTI:

*di Riso Carnaroli semintegrale di produzione diretta
di Pasta Fresca all'Uovo trafilata al bronzo*

SORBETTO AL LIMONE

SECONDO PIATTO

Carne dei nostri allevamenti

CONTORNO STAGIONALE

**TORTA NUZIALE DI PRODUZIONE DIRETTA
FARCITA CHANTILLY CON GOCCE DI CIOCCOLATO E
FRUTTA FRESCA**

&

BRINDISI

Caffè

ANGOLO DEI DIGESTIVI

(A libero accesso)

limoncello, mirto, liquore alle erbe, liquerizia

*Selezioni di Vini e Spumanti
delle Cantine site in Oltrepò Pavese*



Il Suggestivo...

Nel Dehors

Bouffet di Benvenuto

CON ISOLE ORGANIZZATE IN ZONE INTERNE ED ESTERNE
TOVAGLIATO COORDINATO E SPAZI RISERVATI

BOLLICINE & DRINK ANALCOLICI

FRITTURE ARTIGIANALI:
Quadrotti di mais dorati
Ciliegie di riso
Semolino fritto
Verdure dorate

IL CESTO DEI PANI:
Pane artigianale all'Olio Evo
Pane artigianale al grano saraceno
Pizzette rustiche
Focaccine assortite

LA BRUSCHETTERIA:
Crostini di pane casereccio
al pomodoro
alle olive
alle verdure

IL RUSTICO DEI NOSTRI SALUMI:
Lardo magro
Salame
Coppa
Il cacciatorino

SELEZIONE DI 5 PORTATE DI ANTIPASTI DI STAGIONE
A SCELTA PERSONALIZZATA DEGLI SPOSI
Con Carni, Frutta e Verdure
della nostra Azienda Agricola

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI:
di Riso Carnaroli semintegrale di produzione diretta
di Pasta Fresca all'Uovo trafilata al bronzo

SORBETTO AL LIMONE

SECONDI PIATTI
Carne dei nostri allevamenti
Di Carne Bianca
Di Carne Rossa

CONTORNI STAGIONALI

TORTA NUZIALE DI PRODUZIONE DIRETTA
FARCITA CHANTILLY CON GOCCE DI CIOCCOLATO E
FRUTTA FRESCA
&
BRINDISI
Caffè

ANGOLO DEI DIGESTIVI
limoncello, mirto, liquore alle erbe, liquerizia,
Grappa secca, grappa barricata

Selezioni di Vini e Spumanti
delle Cantine site in Oltrepò Pavese



IL TOCCO PERSONALE...

GLI ARRICCHIMENTI..

**ANTIPASTI
PRIMI PIATTI
SECONDI PIATTI
CONTORNI**



**PRODUZIONI DA FORNO
ARTIGIANALI**





**RUSTICO DEI FORMAGGI
CON COMPOSTE , MARMELLATE
MOSTARDE DI FRUTTA
E VERDURA**



**TRIONFO DI
CRUDO DI SAN DANIELE
E CROSTONI DI MAIS**

LA DOLCEZZA...

INSALATA DI FRUTTA FRESCA

GELATO ARTIGIANALE

- **CON SALSA TIEPIDA AI FRUTTI DI BOSCO**
- **CON SALSA AL CIOCCOLATO**
- **CON SALSA AL CARAMELLO SALATO**



SWEET TIME:
ASSORTIMENTO DI DOLCI
DI PRODUZIONE DIRETTA



WEDDING CAKE
&
TORTA NUZIALE
“ALL’AMERICANA”



CARTA DEI VINI PERSONALIZZATA:

**A RICHIESTA POSSIBILITÀ DI
FORMULAZIONE DI UNA CARTA DEI VINI PERSONALIZZATA
PER IL RICEVIMENTO**



ANGOLO DEI DIGESTIVI CON ACCESSO LIBERO DEGLI OSPITI

SILVER

LIMONCELLO, MIRTO, LIQUORE ALLE ERBE, LIQUERIZIA

GOLD

**LIMONCELLO, MIRTO, LIQUORE ALLE ERBE, LIQUERIZIA, GRAPPA SECCA,
GRAPPA BARRICATA,**

PLATINUM

**LIMONCELLO, MIRTO, LIQUORE ALLE ERBE, LIQUERIZIA, GRAPPA SECCA,
GRAPPA BARRICATA, SELEZIONE 2 TIPOLOGIE DI AMARI**

PROPOSTE DI ARRICCHIMENTO DELLA SALA RISTORANTE :
TOVAGLIATO IN TESSUTO
COLORE TERRA DI SIENA E AVORIO
CON SOTTOPIATTO IN RAFIA
TOVAGLIATO IN TESSUTO
COLORI E FANTASIE ASSORTITE
COPRISEDIA AVORIO COORDINATI AL TOVAGLIATO



SERVIZI:

IL SERVIZIO DEL PRANZO SI INTENDE TERMINATO ENTRO LE 19.00,

SE SI VOLESSE PROTRARRE LA FESTA SARÀ POSSIBILE, PREVIA PRECEDENTE COMUNICA-ZIONE.

IL SERVIZIO COMPRENDE , USO DELLA VERANDA, CAMERIERI A DISPOSIZIONE, ACQUA E CAFFÈ'

IL SERVIZIO DELLA CENA SI INTENDE TERMINATO ENTRO LE 24,00

SE SI VOLESSE PROTRARRE LA FESTA SARÀ POSSIBILE ,PREVIA COMUNICAZIONE,

IL SERVIZIO COMPRENDE , USO DELLA VERANDA, CAMERIERI A DISPOSIZIONE, ACQUA E CAFFÈ'

SAREMO LIETI DI FORNIRVI OGNI TIPO DI INFORMAZIONE





*Il piacere di
Ritrovarsi...*