



- Cascina Baracca - Agriturismo nel Parco del Ticino



-Ricevimenti nel Parco-



*Benvenuti nel Parco del Ticino,
Benvenuti in questa piccola azienda 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, la freschezza e la genuinità delle Materie Prime siano la base per un piatto ricco di Gusto e Amore
Tutti gli Ingredienti provengono direttamente dalla nostra Azienda Agricola, dal Allevamento o dal Territorio Circostante e Trasformati dalle nostre mani...*





Ecco alcune Idee pensate per organizzare il Vostro Ricevimento Nuziale. .

Siamo a Vostra disposizione per qualunque chiarimento, idea o personalizzazione. . .



LALTROSCATTO
FOTOGRAFI

IL NATURALE

IN VERANDA:

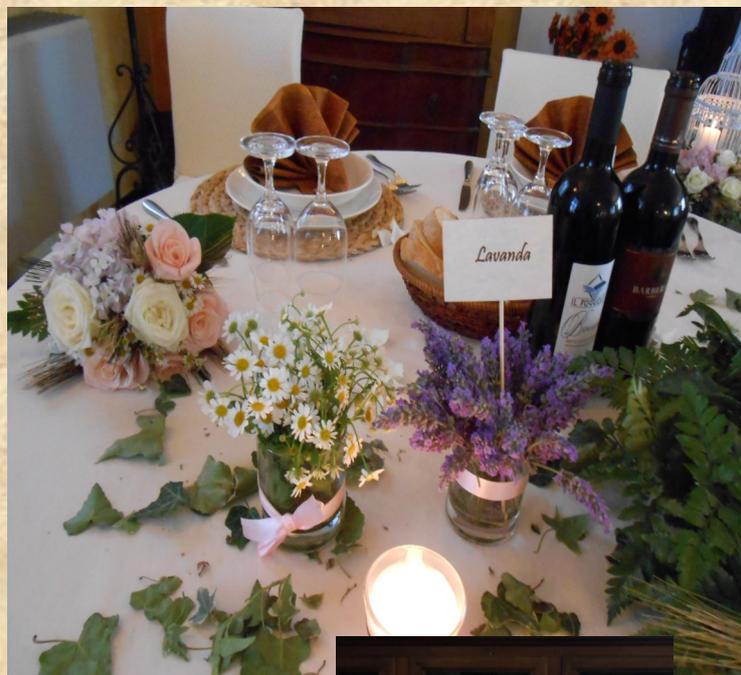
ISOLA DEGLI APERITIVI ED ANTIPASTI

VINI, COCKTAIL ALCOLICI E ANALCOLICI

- **LE FRITTURE:**
QUADROTTI DI MAIS DORATI
CILIEGIE DI RISO
- **IL FORNO:**
PIZZETTE
FOCACCINE
- **IL RUSTICO DEI NOSTRI SALUMI**
LARDO MAGRO
SALAME
BRESAOLA DI MANZO AL VINO ROSSO

SELEZIONE DI 3 PORTATE PRINCIPALI

A SCELTA PERSONALIZZATA DEGLI SPOSI TRA LE PROPOSTE DELLE IDEE DI ANTIPASTI



NELLA SALA DEL CAMINO:

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

- DI RISO CARNAROLI DI PRODUZIONE DIRETTA
- DI PASTA FRESCA ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO

SORBETTO AL LIMONE

SECONDO PIATTO DI CARNE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI

CONTORNO STAGIONALE

TORTA NUZIALE DI PASTICCERIA

CAFFÈ

DIGESTIVI

SELEZIONI DI VINI E SPUMANTE DELLE CANTINE IN OLTREPO PAVESE
"IL POGGIOLO" "LA MANUELINA"

CAMERA NUZIALE PER GLI SPOSI IN OMAGGIO

IL ROMANTICO

IN VERANDA:

ISOLA DEGLI APERITIVI ED ANTIPASTI

VINI, COCKTAIL ALCOLICI E ANALCOLICI

- **LE FRITTURE:**

QUADROTTI DI MAIS DORATI
CILIEGIE DI RISO
SEMOLINO FRITTO

- **IL FORNO:**

PIZZETTE
FOCACCINE

- **IL RUSTICO DEI NOSTRI SALUMI**

LARDO MAGRO
SALAME
CACCIATORINO
BRESAOLA DI MANZO AL VINO
ROSSO

SELEZIONE DI 4 TIPOLOGIE DI ANTIPASTI

A SCELTA PERSONALIZZATA DEGLI SPOSI TRA LE
PROPOSTE DI PORTATE

...



NELLA SALA DEL CAMINO:

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

- DI RISO CARNAROLI DI PRODUZIONE DIRETTA
- DI PASTA FRESCA ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO

SORBETTO AL LIMONE

SELEZIONE DI SECONDI PIATTI DI CARNE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI

- DI CARNE BIANCA
- DI CARNE ROSSA

DUE TIPOLOGIE DI CONTORNI STAGIONALI

TORTA NUZIALE DI PASTICCERIA

CAFFÈ

SELEZIONE DIGESTIVI SILVER

SELEZIONI DI VINI E SPUMANTE DELLE CANTINE IN OLTREPÒ
PAVESE
"IL POGGIOLO" "LA MANUELINA"

CAMERA NUZIALE PER GLI SPOSI IN OMAGGIO



IL PRELIBATO

IN VERANDA:

ISOLA DEGLI APERITIVI ED ANTIPASTI
BOLLICINE,
VINI, COCKTAIL ALCOLICI E ANALCOLICI

- **LE FRITTURE:**
QUADROTTI DI MAIS DORATI
CILIEGIE DI RISO
SEMOLINO FRITTO
- **L FORNO:**
PIZZETTE
FOCACCINE
PANINI DOLCI AL LATTE
- **LA BRUSCHETTERIA:**
AL POMODORO
ALLE OLIVE
ALLE VERDURE
- **IL RUSTICO DEI NOSTRI SALUMI**
LARDO MAGRO
SALAME
CACCIATORINO
BRESAOLA DI MANZO AL VINO ROSSO

SELEZIONE DI 5 TIPOLOGIE DI ANTIPASTI

A SCELTA PERSONALIZZATA DEGLI SPOSI TRA LE PROPOSTE DI PORTATE



NELLA SALA DEL CAMINO:

SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

- DI RISO CARNAROLI DI PRODUZIONE DIRETTA
- DI PASTA FRESCA ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO

SORBETTO AL LIMONE

SELEZIONE DI SECONDI PIATTI DI CARNE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI

- DI CARNE BIANCA
- DI CARNE ROSSA

DUE TIPOLOGIE DI CONTORNI STAGIONALI

IL RUSTICO DEI FORMAGGI CON COMPOSTE DI FRUTTA E VERDURA

INSALATA DI FRUTTA FRESCA

TORTA NUZIALE DI PASTICCERIA CON DECORAZIONE FLOREALE PERSONALIZZATA

CAFFÈ,

ANGOLO DEI DIGESTIVI GOLD

SELEZIONI DI VINI E SPUMANTE DELLE
CANTINE IN OLTREPÒ PAVESE
"IL POGGIOLO" "LA MANUELINA"

CAMERA NUZIALE PER GLI SPOSI IN OMAGGIO



IL TOCCO PERSONALE...



PROPOSTE DI ARRICCHIMENTO :

- UN ANTIPASTO
- UN PRIMO PIATTO
- UN SECONDO PIATTO
- UN CONTORNO



LA CESTA DEL FORNAIO:

PANINI DOLCI
BOCCONCINI AI FICHI E TALEGGIO
CIABATTINA BRIE E NOCI
TRECCINE ALL'UVETTA
SCHIACCIATE DI MAIS
GRISSINI ARTIGIANALI :
RUSTICI
AL ROSMARINO
AL SESAMO
AL PAPAVERO



**RUSTICO DEI FORMAGGI:
CON COMPOSTE , MARMELLATE
MOSTARDE DI FRUTTA E VERDURA :
PRIMO SALE
BRIE
TALEGGIO
GORGONZOLA DOLCE**



**ISOLA DEI FORMAGGI :
CON COMPOSTE ASSORTITE DI FRUTTA,
VERDURA, MOSTARDA, FRUTTA FRESCA E
FRUTTA SECCA**

**ROBIOLA
PRIMO SALE
BRIE
TOMA DOLCE
TALEGGIO
GRANA PADANO 36 MESI
GORGONZOLA DOLCE
GORGONZOLA PICCANTE**



**TRIONFO DI
CRUDO DI SAN DANIELE E
GRANA RISERVA 40 MESI**

INSALATA DI FRUTTA FRESCA:

GELATO ARTIGIANALE

CON SALSA TIEPIDA AI FRUTTI DI BOSCO

CON SALSA AL CIOCCOLATO

CON SALSA AL CARMELLO SALATO

BURRO, ZUCCHERO E FARINA:

ASSORTIMENTO DI TORTE DI PRODUZIONE DIRETTA :

**CROSTATA ALLA MARMELLATA DI MORE
DEL FRUTTETO**

**GIRANDOLA ALLA PANNA FRESCA E
COMPOSTA DI PRUGNE DEL FRUTTETO**

TORTA DI MELE

TORTA PERE E CIOCCOLATO





SWEET TIME:

- **ASSORTIMENTO DI TORTE MUFFIN**
- **DOLCI AL CUCCHIAIO MONOPORZIONE DI PRODUZIONE DIRETTA**
- **CROSTATA ALLA MARMELLATA DI MORE DEL FRUTTETO**
- **GIRANDOLA ALLA PANNA FRESCA E COMPOSTA DI PRUGNE DEL FRUTTETO**
- **GUSCIO CROCCANTE AL CACAO CON YOGURT GRECO E FRUTTA**
- **TORTA PERE E CIOCCOLATO**
- **MUFFIN DI MELE**
- **TIRAMISÙ**
- **DELIZIA AL CAFFÈ**
- **PANNA COTTA AL CAMELLO\CIOCCOLATO\ LIMONE E MERINGHE**



WEDDING CAKE TORTA NUZIALE "ALL'AMERICANA" CON DECORAZIONE FLOREALE PERSONALIZZATA



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, 2 TIPOLOGIE DI AMARI)

PLATINUM

(LIMONCELLO, MIRTO, LIQUORE ALLE ERBE, LIQUERIZIA, GRAPPA SECCA, GRAPPA BARRICATA, SELEZIONE DI AMARI (3 TIPOLOGIE))

WHISKY

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 19.30,

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

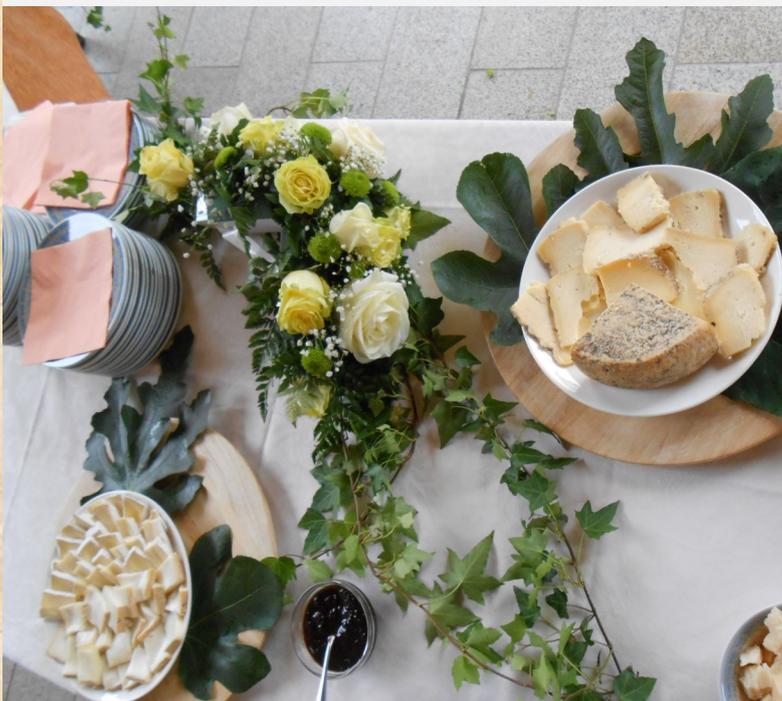
IL COSTO ORARIO SARÀ DI €150.00 ALL'ORA E FRAZIONI D'ORA

IL COSTO 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, IN TAL CASO IL COSTO ORARIO SARÀ DI €200.00 ALL'ORA E FRAZIONI D'ORA

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





*Il piacere di
Ritrovarsi...*