

# - Cascina Baracca -

## Agriturismo nel Parco del Ticino



*Tutti gli Ingredienti provengono direttamente dalla nostra Azienda Agricola,  
dal nostro Allevamento o dal territorio circostante e trasformati,  
dalle nostre mani...*

# -IL BOUFFET DI HALLOWEEN-

Con tavoli apparecchiati, servizio diretto al tavolo In base a protocollo anti covid -19

DOMENICA 31 OTTOBRE ORE 19.30

## -IL BOUFFET DI HALLOWEEN-

### -DAL FORNO-

- PIZZETTE
- FOCACCINE
- PANE ALL'OLIO EXTRAVERGINE

### - I NOSTRI SALUMI -

- SALAME
- COPPA
- PANCETTA TESA

### -LE NOSTRE PRODUZIONI:

- TORTINO SALATO CON PROSCIUTTO DI PRAGA E ZUCCHINE
- MIGNON DI POLENTA CON SALSICCIA E POMODORO
- BRUSCHETTE ASSORTITE

### -PRIMO PIATTO-

DI RISO CARNAROLI SEMINTERALE DI PRODUZIONE DIRETTA

- RISOTTO "TRICK OR TREAT " \*  
SFUMATO AL PROSECCO, CON CREMA DI ZUCCA E FONDUTA NERA

### -DOLCE-

- MUFFIN DI HALLOWEEN

BEVANDE INCLUSE :

ACQUA

VINO DELL'OLTREPO' PAVESE 1 BOTTIGLIA OGNI 4 COMMENSALI



\*\*\*\*\*

**COSTI:**

**ADULTI €25.00 A PERSONA**

**BAMBINI FINO A 12 ANNI € 15.00**

**\*SU RICHIESTA PER I BAMBINI SARÀ PREPARATA :**

**PASTA FRESCA AL RAGÙ DI SCOTTONA**



## **AGGIUNTE & PERSONALIZZAZIONI DEL BANCHETTO:**

### **BEVANDE EXTRA:**

**CAFFÈ €1.00**

**LIMONCELLO € 2.00**

**DIGESTIVO \ AMARO € 3.00**

**VINI \ SPUMANTE EXTRA A RICHIESTA NELLA LISTA DEI VINI**

**TORTE DI PRODUZIONE DIRETTA CASCINA BARACCA € 22.00 AL KG**

- CROSTATA CON CREMA COTTA E MANDORLE
- CROSTATA CON LA MARMELLATA DEL FRUTTETO
- TORTA DI MELE
- CROSTATA DI FRUTTA FRESCA
- PAN DI SPAGNA FARCITO CON CHANTYLLE E GOCCE DI CIOCCOLATO
- CHEESE CAKE CON GELÉ:
  - AGLI AGRUMI
  - FRUTTI DI BOSCO
  - FRAGOLE

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, PREVENTIVAMENTE AVVISATI, È POSSIBILE PORTARE LA TORTA DALLA PROPRIA PASTICCERIA DI FIDUCIA**

**IL COSTO DEL SERVIZIO DI TAGLIO È DI € 1.00 A PORZIONE**

