



# - 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 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 DEHOR

#### **BOLLICINE DI BENVENUTO**

-----

### AL TAVOLO

(in base al protocollo anti covid 19)

### LE FRITTURE:

Quadrotti di mais dorati  
Ciliegie di riso  
Semolino fritto

### IL FORNO:

Pizzette  
Focaccine  
Pane all'olio extravergine  
Pane al saraceno

### IL RUSTICO DEI NOSTRI SALUMI

Lardo magro  
Salame  
Bresaola di manzo al vino rosso

### 3 TIPOLOGIE DI ANTIPASTI

(a scelta personalizzata degli Sposi  
Tra le proposte di portate)

-----



### SELEZIONE DI PRIMI PIATTI:

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

### SORBETTO AL LIMONE

### SECONDO PIATTO DI CARNE

Proveniente dai nostri allevamenti

- Di Carne Rossa

### CONTORNO STAGIONALE

### TORTA NUZIALE & BRINDISI

### CAFFÈ

### DIGESTIVI

### SELEZIONI DI VINI E SPUMANTI

delle Cantine site in Oltrepò Pavese

“IL POGGIOLO”

“LA MANUELINA”

## IL ROMANTICO...

### NEL DEHOR

### **BOLLICINE DI BENVENUTO**

-----

### AL TAVOLO

(in base al protocollo anti covid 19)

#### LE FRITTURE:

Quadrotti di mais dorati  
Ciliegie di riso  
Semolino fritto

#### LA BRUSCHETTERIA:

al pomodoro  
alle olive  
alle verdure

#### IL FORNO:

Pizzette  
Focaccine  
Pane all'olio extravergine  
Pane al saraceno

#### IL RUSTICO DEI NOSTRI SALUMI

Lardo magro  
Salame  
Cacciatolino nostrano  
Bresaola di manzo al vino rosso

#### 4 TIPOLOGIE DI ANTIPASTI

(a scelta personalizzata degli Sposi Tra le proposte di portate)

.....



#### SELEZIONE DI PRIMI PIATTI:

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

#### SORBETTO AL LIMONE

SELEZIONE DI SECONDI PIATTI DI CARNE  
proveniente dei nostri allevamenti

- Di Carne Bianca
- Di Carne Rossa

#### CONTORNO STAGIONALE

#### TORTA NUZIALE & BRINDISI

#### CAFFÈ

#### ANGOLO DEI DIGESTIVI SILVER

SELEZIONI DI VINI E SPUMANTI  
delle Cantine site in Oltrepò Pavese

“IL POGGIOLO”  
“LA MANUELINA”



**IL TOCCO PERSONALE...  
GLI ARRICCHIMENTI..**

- ANTIPASTI
- PRIMI PIATTI
- SECONDI PIATTI
- CONTORNI



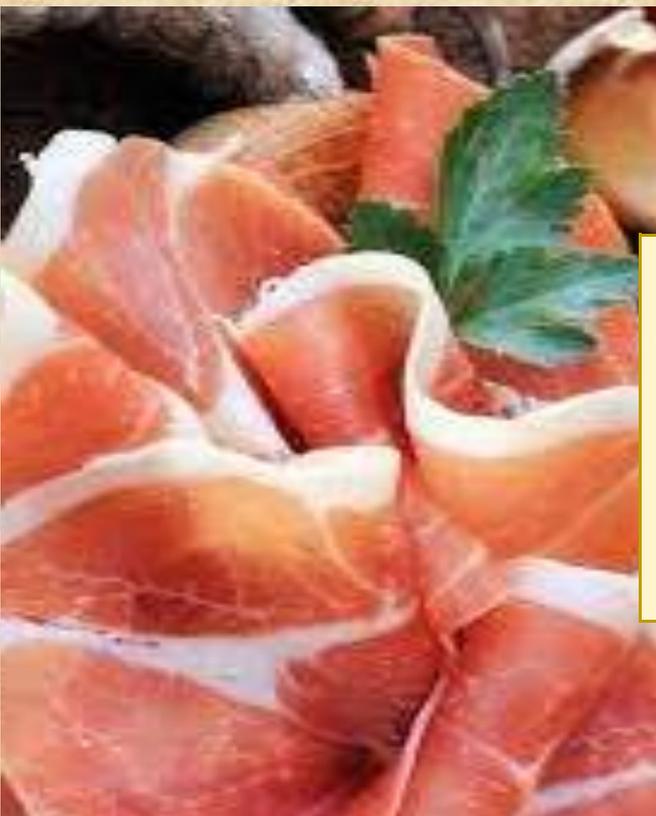
**LA CESTA DEL FORNAIO:**

- Panini dolci
- Bocconcini ai fichi e taleggio
- treccine all'uvetta
- Schiacciate di mais
- Grissini artigianali Al sesamo





**RUSTICO DEI FORMAGGI:**  
con composte , marmellate  
mostarde di Frutta e Verdura :  
Tronchetto di robiola  
Taleggio  
Gorgonzola dolce  
Grana padano 36 mesi



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

**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 :

- Crostata alla marmellata del frutteto
- Guscio croccante al cacao con yogurt greco e frutta
- Muffin di mele
- Tiramisù

Panna cotta al caramello

Panna cotta al cioccolato

Panna cotta al caffè



**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...*