- Cascina Baracca -

Azienda Agricola & 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...

Agriturismo Cascina Baracca
Molino D'Isella Gambolò 0381-939787 Info@agriturismobaracca.com www.agriturismobaracca.com

~ Cascina Baracca ~
Azienda Agricola & Agriturismo nel Parco del Ticino

Pranzo di Pasqua

ore 13.00

PANE ALL'OLIO EXTRAVERGINE FATTO IN CASA

ANTIPASTI:

Carpaccio di Manzo all'inglese con citronette allo Sciroppo d'Acero scaglie di grana 40 mesi

Tortino soffice agli asparagi

Pasticcio di agnello cotto in coccio

Uova Ripiene su letto di Misticanza

Tronchetto di Caprino di Latte Vaccino alle erbe aromatiche

Focaccia rustica ai pomodorini secchi

I PRIMO:

Risotto sfumato al Prosecco con Scarola, Olive e Fonduta di Toma

II PRIMO:

Saccoccio con Carciofi e Guanciale Affumicato

SECONDO:

Manzo alla Certosina (Ricetta Tipica Lombarda)

Patate con Burro alle erbe

DOLCI DI PASQUA:

Sorbetto al Rossini

Colomba Pasquale artigianale

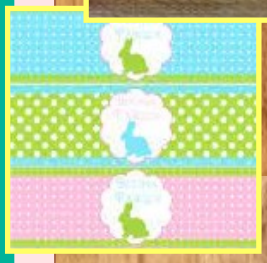
CAFFÈ

COMPRENSIVO DI BEVANDE:

Acqua

Vini In Bottiglia Dell'Oltrepò Pavese (1 bottiglia ogni 2 persone)
Liquore della casa

€ 60,00



INFO & PRENOTAZIONI
Agriturismo Cascina Baracca
Molino D'Isella Gambolò

0381-939787
Info@agriturismobaracca.com

- Cascina Baracca -

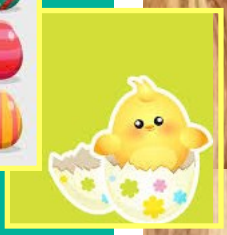
Azienda Agricola & Agriturismo nel Parco del Ticino

SU PRENOTAZIONE SARÀ POSSIBILE PREPARARE

MENÙ PERSONALIZZATI:

-PER INTOLLERANZE ALIMENTARI

-PER DIETE VEGATARIANE E VEGANE



BIMBI FINO A 12 ANNI :

ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE INDICARE LA PREFERENZA:

INFO &PRENOTAZIONI
Agriturismo Cascina Baracca
Molino D'Isella Gambolò

0381-939787
Info@agriturismobaracca.com

MENÙ KIDS

Antipasto:

Tagliere di salame e prosciutto cotto

Primo:

Lasagna classica al ragù

Secondo:

Arrosto al forno con patate

Dolce:

Gelato al fior di latte

€20.00

DEGUSTAZIONE

PER CHI HA UNA FAME DA CAMPIONI !!!

€30.00