~ 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...

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

~ Cascina Baracca ~

Azienda Agricola & Agriturismo nel Parco del Ticino

10 aprile 2022

Agriturismo Cascina Baracca

in collaborazione con

Avventure sulle gambe

Presentano..

Camminare con Gusto

Info e prenotazione Tel 0381 939787

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

~ Cascina Baracca ~

Azienda Agricola & Agriturismo nel Parco del Ticino

10 aprile 2022

Camminare con Gusto..

Programma della Giornata:

Ore 10.00 Ritrovo a Cascina Baracca

Visita guidata nel Parco del Ticino

con La Sig.ra Marina di Avventura sulle Gambe,

Guida Naturalistica ed Escursionistica del Parco Lombardo della Valle del Ticino

-.-.-.-.-.-.-.-.-.

Ore 13 .00 Pranzo in Agriturismo Cascina Baracca

INFO E COSTI:

La visita naturalistica è

OFFERTA da

AGRITURISMO CASCINA BARACCA &

AVVENTURA SULLE GAMBE

Ai clienti che prenoteranno il Pranzo in azienda

SU PRENOTAZIONE tel 0381-93 97 87

POSTI LIMITATI

L'uscita è limitata ad un massimo di

20 Partecipanti

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

~ Cascina Baracca ~

Azienda Agricola & Agriturismo nel Parco del Ticino

Menù 10 Aprile 2022

Pane Fatto In Casa all'olio extravergine di oliva

Selezione Di Antipasti Della Cascina:

- Carpaccio di Bresaola di manzo al vino rosso di produzione artigianale con insalatina e grana padano riserva
- Focaccia artigianale al mais
- Robiola di produzione diretta con gelatina di more e passito
- Tortino morbido agli spinacini
- Filettini di galletto in carpione

Primi:

- Risotto sfumato al Prosecco con Toma dolce ed Erba cipollina (Riso Carnaroli semintegrale di coltivazione diretta)
- Ravioli di carne fatti in casa con sugo d'arrosto

Secondo di Carne proveniente dai nostri allevamenti a Km0

- Manzo all'Olio Extravergine e Parmigiano

Contorno

- Patate al Rosmarino

Dolce della casa:

Crostata con confettura di more e gelato artigianale

Comprensivo Di Bevande:

Caffè

Acqua,(1 litro ogni 2 persone)

Vino in Bottiglia Dell'Oltrepò Pavese

(1 Bottiglia Ogni 3 Persone)

Limoncello

€40.00 a persona COPERTO INCLUSO

Vini \Spumanti e superalcolici extra a richiesta nella carta dei vini

KIDS MENU

Per i bambini fino a 12 anni

Sara possibile :

- Scegliere alla piccola carta
- Menù degustazione con uno sconto del 50%

Da indicare

all'atto della prenotazione

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

~ Cascina Baracca ~

Azienda Agricola & Agriturismo nel Parco del Ticino

Menù Degustazione 2022

Le torte da cerimonia

DI PRODUZIONE DIRETTA CASCINA BARACCA € 22.00 AL KG

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

♦ Di Pasticceria da €25.00 al kg

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

Aggiunte & Personalizzazioni del banchetto:

aggiunta di un Antipasto:	€5.00 a persona
aggiunta di un Primo:	€5.00 a persona
aggiunta di un Secondo:	€7.00 a persona
aggiunta di un Contorno:	€3.00 a persona
aggiunta di un Dessert:	€4.00 a persona
Crescendo di formaggi 4 tipologie di formaggi in crescendo con composte di frutta e verdura per degustazione	€7.00 a persona
Vini \Spumanti superalcolici a richiesta nella lista dei vini	

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