

degustazione

2025

APRILE

MENU'

ZAFFERANO

Menù  
Zafferano

-Cascina Baracca-

Azienda Agricola & Agriturismo  
nel Parco del Ticino

-Cascina Baracca-

## Antipasti della Cascina

Pane fatto in casa all'olio extravergine

Salumi di produzione artigianale

salame

coppa

pancetta tesa

Caprino di latte vaccino artigianale con composta del frutteto

Rustico di semolino gratinato al Grana riserva

Focaccia con zucchine e primo sale

Pasticcio di bue cotto in coccio

## Primi

Risotto sfumato al Pinot Grigio con salsiccia e porri stufati

Riso carnaroli semintegrale da produzione diretta

Crespelle di magro

## Secondo & Contorno

Manzo alla California

Ricetta tipica lombarda

Patate e verdure al forno

## Tagliere di Formaggi :

3 tipologie di formaggi con composte e marmellate per la  
degustazione

## Dessert

Dolce della casa

€55.00 a persona COPERTO INCLUSO

Comprensivo Di Bevande:

Acqua (1 litro ogni 2 persone)

Vino in Bottiglia Dell'Oltrepò Pavese (1 bottiglia Ogni 4 Persone )

Caffè

I prodotti utilizzati sono frutto di una produzione artigianale a km 0  
provenienti dalla stessa Azienda Agricola & Agriturismo Cascina Baracca e  
dal territorio circostanti

## OPZIONE CERIMONIA

€3.00 in più ad ospite

Il dolce porzionato viene escluso e sostituito con  
La torta da Cerimonia : Pan di Spagna fatto in casa con  
crema chantilly , gocce di cioccolato finita con panna da  
crema di latte montata e frutta di stagione

BIMBI fino a 12 anni:  
scelta tra:

-Degustazione al 50%

-Menù Bimbi € 20.00 :

pasta fresca al ragù

hamburger

patatine fritte

gelato artigianale alla panna

## Aggiunte & Personalizzazioni del banchetto

Carpaccio di bresaola di produzione diretta con insalatina e grana riserva	€ 10.00 per 2 persone
Tagliere di salumi di produzione diretta Salame Coppa Pancetta Tesa	€ 10.00 per 2 persone
Tagliere di formaggi 3 tipologie in crescendo con composte di frutta e verdura per degustazione	€ 10 .00 per 2 persone
Macedonia di frutta fresca	€ 5.00 a persona
Gelato artigianale al latte con salsa tiepida alle more del frutteto	€ 5.00 a persona
Sorbetto limone e prosecco	€ 4.00 a persona
<b>BIBITE:</b>	
Coca cola, aranciata, gazzosa	Lattina € 3.50
Caffè	€ 1.50
Digestivi e Amari \ Grappe	€ 4.00 \ 5.00

Si avvisa la gentile clientela che,  
preventivamente avvisati,  
è possibile portare la torta  
dalla propria pasticceria di fiducia  
il Costo Del taglio e servizio è di €1.50 a  
porzione

degustazione

arricchimenti