



AGRITURISMO CASCINA GUASTALLA

Azienda agricola biologica

Menù della domenica Aprile 2026

Cestino del pane e focaccia con lievito madre
preparato in Cascina con farina di frumento macinata a pietra (*) (1)

Tagliere di salumi misti ()**

Sfogliatina ai porri e gorgonzola (*) (1-7-12)

Tortino di uova, pisellini e primo sale (*) (3-7)

Flan di carote con crema di pecorino (*) (3-7)

Arrostito di scamone di vitello con salsa di cottura
e patate al forno al profumo di rosmarino (**) (9-12)

Tiramisù di colomba e fragole al limoncello (*) (1-3-7-8)

Prezzo Euro 28 escluse bevande

Per i bambini con meno di 10 anni: euro 20 escluse bevande (primo-secondo-dolce)

Opzione per tutto il tavolo (da comunicare alla prenotazione):

Risotto agli asparagi e parmigiano (*) () (7-9-12) Euro 12**

I prezzi esposti si intendono a persona

(*) contiene alimenti prodotti anche dalla nostra azienda

() contiene alimenti prodotti anche da aziende agricole del territorio**

Allergeni:

(1) Cereali contenenti glutine – (2) Crostacei – (3) Uova – (4) Pesce – (5) Arachidi – (6) Soia – (7) Latte – (8) Frutta a guscio – (9) Sedano – (10) Senape – (11) Sesamo – (12) Anidride solforosa e solfiti – (13) Lupini – (14) Molluschi
Nei nostri prodotti possono essere presenti tracce di tutti gli allergeni, Reg. 1169/2011/CE, anche quando non utilizzati come ingredienti

Azienda agricola biologica certificata BioAgricert n. IT BIO 007 EUZ03DCE