



AGRITURISMO CASCINA GUASTALLA

Azienda agricola biologica

Menù della domenica

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

Tagliere di salumi misti con la nostra salsa Relish ai cetrioli (*) () (10-12)**

Panzanella dell'orto con crostini di pane (*) (1)

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

**Risotto mantecato alla crema di zucchine e menta con stracciatella fresca (*)
(7-9-12)**

**Roast-beef di manzo cotto a bassa temperatura con citronette alla senape, zucchine grigliate
marinate al limone e melanzane a funghetto (*) (**) (10)**

**Crostata di frutta (*)
(1-3-7) (6 solo tracce)**

Prezzo menù degustazione completo: euro 36 escluse bevande

Prezzo menù leggero (senza risotto): euro 30 escluse bevande

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

**(*) Contiene alimenti prodotti anche dalla nostra azienda
(**) Contiene alimenti prodotti anche da aziende agricole del territorio**

Az. Agricola San Francesco s.r.l. Casc. Fornaci S.P. 17 – Cerro al Lambro (MI) [Salumi]
Az. Agricola Lozza Roberto Via Castello 1 – Santa Giuletta (PV) [Vini biologici]

Allergeni:

**(1) Cereali e derivati – (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 secondo Reg. 1169/2011/CE anche quando non utilizzati come ingredienti

Azienda agricola biologica certificata BioAgricert n. IT BIO 007 EUZ03DCE