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 (**)

Girella di sfoglia con scarola piccante, olive, noci e uvetta (*) (1-8)

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

Risotto alla zucca e crema di gorgonzola dolce (*) (**) (7-9)

Brasato di manzo con salsa e patate al forno (**) (9-12)

Tiramisù all'amaretto e croccante alle mandorle (*) (1-3-7-8)

Prezzo menù degustazione completo: euro 38 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

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