AGRITURISMO CASCINA GUASTALLA

... e per finire in dolcezza...

Selezione di dolci preparati in Cascina

✨ Il dolce del mese ✨

Tiramisù all'amaretto e croccante alle mandorle

La cremosità del tiramisù incontra il profumo intenso dell'amaretto e la croccantezza delle mandorle.
La nostra proposta nel bicchiere di un classico italiano che si veste di nuova golosità.
(1-3-7-8)

€ 7

⭐ Il dolce della casa ⭐

Torta di riso e mandorle

(senza latte e derivati, senza glutine)
Con il nostro riso biologico, uova di cascina e mandorle, leggermente profumata all'Amaretto. Servita con gelato allo zabaione fatto in casa (3-8-12)

€ 7

🌈 I dolci per TUTTI 🌈

La nostra Crema catalana

(senza lattosio e senza glutine)
Una crema morbida e profumata al limone, vaniglia e cannella, con crosticina croccante di zucchero caramellato
(3-7)

€ 6

Sorbetto al limone della cascina

(senza latte, uova e glutine)
Fresco, semplice e dissetante, fatto in casa con i nostri limoni

€ 5

❤️ Chocolate lovers ❤️

Torta pere e cioccolato

(senza latte e derivati)
L'incontro irresistibile tra la dolcezza delle pere e l'intensità del cioccolato.
Una torta dal cuore morbido e avvolgente per una golosità tutta da scoprire (1-3)

€ 7

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
Nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli allergeni previsti dal Reg. (UE) 1169/2011. Pur adottando procedure per ridurre il rischio di contaminazione crociata, non possiamo garantire l'assenza di tracce di allergeni nei piatti serviti

(*) Contiene alimenti prodotti anche dalla nostra azienda

Azienda agricola biologica certificata BioAgricert n. IT BIO 007 EUZ03DCE