



**AGRITURISMO
CASCINA CATERINA**

Menù pranzo e cena di Febbraio 2025

(i piatti potrebbero subire delle variazioni)

Antipasti

Tağliere di salumi con crescita calda 1

Ricotta fresca e confettura 7

Vellutata di cavolfiori del nostro orto con crostini 1, 7

Crostino con salsiccia e crescenza 1, 7

Quadrotti di polenta con taleggio 1, 7

Primi

Risotto alla barbabietola con crema di robiola 7

Tağliatelle al rağù nostrano 1, 3, 9

Secondo e contorno

Coppa di maiale in crosta

Patate nostrane arrosto

Dolci

Tiramisù 1, 3, 7

ACQUA, CAFFE' E LIQUORI DELLA CASA COMPRESI, VINO ESCLUSO

Menù fisso €38 a persona

Menù bambini fino ai 10 anni:

Posto apparecchiato, antipasti o pappa pronta Mellin e dolce €10

Posto apparecchiato, antipasti, primo o secondo e dolce €15

Posto apparecchiato, antipasti, primo e secondo e dolce €20

Il pranzo sarà servito alle ore 13,00 e la cena alle ore 20,30.

Per la riduzione dei partecipanti non comunicata entro le 24h precedenti

è previsto un addebito di 15€ a persona.

Comunica al personale le tue allergie o intolleranze alimentari



**AGRITURISMO
CASCINA CATERINA**

Menù apericena di Febbraio 2025

(i piatti potrebbero subire delle variazioni)

Antipasti

Tağliere di salumi con crescita calda 1

Ricotta fresca e confettura 7

Vellutata di cavolfiori del nostro orto con crostini 1, 7

Crostino con salsiccia e crescita 1, 7

Quadrotti di polenta con taleggio 1, 7

Sfoğliatine con prosciutto e casera 1, 7

Torta salata della cascina 1, 3, 7

Primi

Risotto alla barbabietola con crema di robiola 7

Tağliatelle al ragu' nostrano 1, 3, 9

Dolci

Tiramisù 1, 3, 7

ACQUA, CAFFE' E LIQUORI DELLA CASA COMPRESI, VINO ESCLUSO

Menù fisso €32 a persona

Menù bambini fino ai 10 anni:

Posto apparecchiato, antipasti o pappa pronta Mellin e dolce €10

Posto apparecchiato, antipasti, primo o secondo e dolce €15

Posto apparecchiato, antipasti, primo e secondo e dolce €20

L' apericena sarà servito alle ore 18,30.

Per la riduzione dei partecipanti non comunicata entro le 24h precedenti

è previsto un addebito di 15€ a persona.

Comunica al personale le tue allergie o intolleranze alimentari



Menù apericena di Febbraio 2025 S. Battesimo, S. Comunione e S. Cresima

(i piatti potrebbero subire delle variazioni)

Antipasti

Tağliere di salumi con crescita calda 1

Ricotta fresca e confettura 7

Vellutata di cavolfiori del nostro orto con crostini 1, 7

Crostino con salsiccia e crescita 1,7

Quadrotti di polenta con taleggio 1,7

Sfoğliatine con prosciutto e casera 1,7

Torta salata della cascina 1 ,3, 7

Primi

Risotto alla barbabietola con crema di robiola 7

Tağliatelle al rağù nostrano 1, 3, 9

Dolci

Crostata di frutta fresca e crema pasticcera 1,3,7

ACQUA, CAFFE' E LIQUORI DELLA CASA COMPRESI, VINO ESCLUSO

Menù fisso €35 a persona

Menù bambini fino ai 10 anni:

Posto apparecchiato, antipasti o pappa pronta Mellin e dolce €10

Posto apparecchiato, antipasti, primo o secondo e dolce €15

Posto apparecchiato, antipasti, primo e secondo e dolce €20

L' apericena sarà servito alle ore 18,30.

**Per la riduzione dei partecipanti non comunicata entro le 24h precedenti
è previsto un addebito di 15€ a persona.**

Comunica al personale le tue allergie o intolleranze alimentari

Via Meneğardo, 28 - Breğnano (CO) - Tel.338.13.59.205

SOLO SU PRENOTAZIONE



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹; b) maltodestrine a base di grano¹; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato¹; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acajiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.