

menù degustazione febbraio 2012

cinta senese: pancetta, salame, culatello, lardo, miele di acacia
caprino di latte crudo di capra della valcuvia, miele di castagno
frittata con uova di galline livornesi, erba cipollina, menta

la nostra panissa
pizzocheri della valtellina

polenta carbonera

crostata con la nostra marmellata di mirtilli
caffè

25 euro bevande escluse - bambini* fino a 10 anni 10 euro
Piatti speciali per vegetariani e persone con intolleranze alimentari

* i bambini possono scegliere il menù degli adulti oppure al momento ordinare un piatto di pasta bianca o rossa e una cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno.

le nostre produzioni

erbe aromatiche (basilico, dragoncello, rosmarino), ortaggi (sedano, pomodori, zucca, zucchine, peperoni, melanzane, fagiolini, verze), frutta (mirtilli, lamponi, more, ribes, fragoline di bosco), galli livornesi, uova, miele di acacia e castagno, cinta senese allevata allo stato semi brado, alimentata con cereali in chicco di origine biologica (orzo, mais, favino) e prodotti del bosco (castagne e ghiande)

cascina**martina**

azienda agricola con agriturismo via cascina martina, 1 gornate olona (VA)
navigatore: gornate olona - via montello poi via cascina martina
fisso 0331820677 mobile 3485597972 www.cascinamartina.it eventi@cascinamartina.it