

il pranzo di santo stefano 26 dicembre 2011

cinta senese: pancetta, salame, coppa e/o 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

risotto alla milanese variante bitto
gnocchetti con erbe invernali croccanti

brasato di reale al nebbiolo
nodino di cinta senese al forno, impanatura piemontese
terrina di cavolfiori e broccoli

flan di cioccolato fondente
caffè

vini
extra-brut pinot nero
riesling renano
bonarda frizzante
rosso di valtellina
sangue di giuda

40 euro tutto incluso (20 euro bambini)

* 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, piatti speciali per vegetariani e persone con intolleranze alimentari

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