Cascina del Poggio
AGRITURISMO NEL BOSCO

FESTIVAL DE LA CAZOEULA / CASSOEULA

La Cassoeula del Poggio

Festival de la Cazoeula XV edizione

01 - 15 novembre 2026
17 gennaio-28 febbraio 2027

PROPOSTA DEL PRANZO DELLA DOMENICA

Antipasto misto della Cascina
Tagliere di salumi artigianali e formaggi nostrani di capra con composta di cipolle e balsamico, sfiziosità rustiche, sottolio e sottaceti fatti in casa

Grappino della tradizione
Cassoeula con polenta

Sorbetto ai mirtilli

Costo menù
€ 36,00 Bevande escluse o € 42,00 Bevande incluse
(acqua microfiltrata, una bott. di vino bio dell'Oltrepò Pavese ogni 4 persone, caffè della moka)

***

ALTERNATIVE (da comunicare preventivamente)
Polenta e spezzatino di manzo o
Polenta con uovo al tegamino

MENÙ BAMBINI
Menù ridotto (1-2 anni) € 15,00 Pasta in bianco o al ragù, gelato;
Menù completo (2-10 anni) € 18,00 Piatto unico con antipastino, pasta in bianco o al ragù, gelato.





MENÙ DEL SABATO A PRANZO

(SU PRENOTAZIONE)
E PER GRUPPI (MIN 15 PERSONE) ANCHE VENERDÌ E SABATO SERA

Grappino della tradizione
Assaggio dei nostri formaggi di capra, sottolio della casa
Cassoeula con polenta
€ 29,00 incl. acqua e coperto. esclusi vino e altre bevande

***

ALTERNATIVE (da comunicare preventivamente):
Polenta e spezzatino di manzo o Polenta con uovo al tegamino

***

ASPORTO
Polenta e Cassoeula (€14,00) previa disponibilità



TEL. 392 118 52 53 WhatsApp
info@cascinadelpoggio.it
www.cascinadelpoggio.it
LURAGO MARINONE (CO), VIA DELLA PACE (in fondo al bosco)
FACEBOOK: CASCINADELPOGGIO
INSTAGRAM: CASCINA_DEL_POGGIO

Regione Lombardia AGRITURISMO

LAGO DI COMO ITALIA
UN MONDO UNICO AL MONDO