



MENÙ OTTOBRE E NOVEMBRE 2026

CERIMONIE

Antipasto 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

Lasagne cremose con verdure di stagione

Arrosti misti dal nostro allevamento* con patate al salto (carni di maiale e/o *pollo e/o *ovicapriini secondo disponibilità, cotte a bassa temperatura e finite al forno) *alternativa vegetariana su prenotazione

Sorbetto ai mirtilli

Menù a persona, incluso coperto, focaccia, pane artigianali
€ 48,00 - Bevande incluse: acqua microfiltrata,
una bottiglia di vino biologico dell'Oltrepò Pavese ogni 4 persone, caffè della moka

MENÙ BAMBINI

Menù ridotto (bimbi 1-2 anni) € 15,00 Pasta in bianco o al ragù, gelato fiordilatte;
Menù completo (bimbi 2-10 anni) € 20,00 Piatto unico con prosciutto cotto,
formaggio, verdura, pasta in bianco o al ragù, gelato fiordilatte
Posto e Coperto € 3 Posto e coperto per il bimbo che mangia dai genitori o la pappa
preparata a casa

* **Allergie o intolleranze** alimentari vanno segnalate in fase di prenotazione per preparare le eventuali variazioni sul menù

***Torte** di pasticceria, su richiesta, € 46/48€ al Kg incluso servizio
oppure torta di pasticceria "certificata" € 3,00/persona per il servizio

*L'eventuale **variazione nel numero dei partecipanti** va comunicata entro 48h precedenti l'evento, il mancato preavviso prevede il pagamento di 15€ per ogni assente.



Orari di apertura
CON
PRENOTAZIONE

VENERDI'
SABATO E
DOMENICA
ORE 12.30-14.30
e 18.30-21.30

AGRITURISMO CASCINA DEL POGGIO
VIA DELLA PACE, IN FONDO AL BOSCO, LURAGO MARINONE (CO)
PER INFORMAZIONI - TEL. 346 6288129

WWW.CASCINADELPOGGIO.IT INFO@CASCINADELPOGGIO.IT