



CARTA DI ORIGINE
DEL MENU' ESTATE

LA NOSTRA PRODUZIONE:

formaggi freschi e stagionati di capra dal nostro caseificio, cacciatorini di capra e pecora, carni ovicaprine, verdure in agrodolce, ceci, pasta con grano senatore cappelli, verdure dall'orto, more mirtilli e fragole, uova, miele, confetture, erbe aromatiche.

Az. Agr. Donegana Andrea, macelleria storica: Carne di manzo e di maiale e salumi artigianali senza conservanti

Az. Agr. Terzaghi Valerio:
patate di Appiano

Az. Agr. I Doria di Montalto:
vini biologici dell'Oltrepo'
Società Agr. La Meridiana:
vini biologici del Garda

ALLERGIE E INTOLLERANZE
ALIMENTARI VANNO SEGNALATE
IN FASE DI PRENOTAZIONE



Orari di apertura
CON PRENOTAZIONE

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



LURAGO MARINONE (CO)
VIA DELLA PACE
(IN FONDO AL BOSCO)
PER GLI ORARI DI APERTURA
CONSULTARE IL SITO
WWW.CASCINADELPOGGIO.IT

MENÙ FERRAGOSTO 2026

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

Parmigiana di zucchine Km0

Gran grigliata mista con pollo, salsiccia, costine e spiedoni di agnellone,

*alternativa vegetariana su prenotazione: spiedini e/o hamburger vegetariani con il nostro tommino fondente
...per tutti contorno goloso dall'orto!

Anguria e Sorbetto ai mirtilli sambuco e limone

Menù con coperto, focaccia e pane artigianali

€ 55,00 bevande escluse

Menù Bimbi: ridotto (1-2 anni 15€): Pasta in bianco o al ragù e gelato; completo (2-10 anni 20€): Piatto unico con prosciutto cotto, formaggio, verdura, pasta in bianco o al ragù, gelato

*La **variazione del numero dei partecipanti** va comunicata entro 24h dalla prenotazione, per mancato preavviso pagamento di 20€ per ogni assente.



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