









Maurizio, l'anima della cucina dell'agriturismo, con responsabilità e attenzione propone piatti del territorio prodotti con ingredienti di qualità provenienti direttamente dalla nostra azienda agricola o da vicini produttori locali nel pieno rispetto della stagionalità.

ENTRE DI BENVENUTO

- Crema di verdura di stagione con dadolata croccante ed olio EVO  
4,00 €
- Zuppetta d'orzo e legumi con crostini e olio evo
4,00 €
- Fondente di cavolfiore gratinato al forno  
4,00 €

SAPORI DI CASCINA








- Selezione di salumi , Focaccia fresca all'olio Evo,
Giardiniera di verdure in agrodolce e polentina con manzo e funghi  
19,00 €
- Timballo di polenta al cuore di taleggio, pancetta e crema di porcini  
14,00 €
- Lonzino marinato su letto di misticanza con aceto balsamico e mele
14,00 €

PRIMI

- Risotto al bollicine olio EVO al prezzemolo e cialda di grana  
15,00 €
- Risotto ai funghi porcini aromatizzato al timo e alloro  
16,00 €
- Risotto allo zafferano con aceto balsamico e salsiccia saltata  
20,00 €
- Casoncelli di pasta fresca con burro fuso salvia e pancetta   
15,00 €
- Gnocchetti di patate ed erbe con speck e zafferano  
15,00 €
- Gnocchetti di zucca con crema di zola , mandorle tostate e rucola    
15,00 €

SECONDI

Tutti i secondi sono accompagnati con polenta e patate al forno

- Tenero di maialino cotto a bassa temperatura con fondo di cottura 
16,00 €
- Tagliata di manzo con rucola grana e aceto balsamico 
22,00 €
- Manzo all'olio della tradizione bresciana   
16,00 €
- Brasato di Manzo con cipolline in agrodolce 
16,00 €
- Fantasia di verdure dell'orto gratinate secondo stagione 
16,00 €

FORMAGGI

Tris di formaggi camuni accompagnati con miele e confettura di fichi 

7,00 €




MOMENTO GOLOSO

Tortino al cioccolato e croccante alle nocciole    




7,00 €

Strudel di mele e uvetta con crema alla vaniglia   

7,00 €

Crostata di ricotta e fichi con aceto balsamico   

7,00 €

Semifreddo al torroncino e miele di castagno   

7,00 €

Dolce cuore con crema Chantilly
(Torta di pasticceria con con scritta e candela)   


7,00 €



Delizia al lampone con meringa fiammeggiata
(Torta di pasticceria con con scritta e candela)   

7,00 €

MENÙ BAMBINO

Prosciutto cotto e focaccia 

Pasta corta al pomodoro 

Cotoletta con patate  

Gelato 

30,00 €

BEVANDE

Acqua minerali 1lt 3,00 €

Bibite in lattina 3,00 €

Vini bianco e rosso in bottiglia 15,00 €

Bollicine Wine "DIVINO" 25,00 €

Caffè 2,00 €

Amari 3,00 €

Costo coperto a persona
3,00 €

ALLERGENI



Glutine



Latte e derivati



Uova



Frutta Guscio



Sedano

CONTATTI

Tel. +39 388 996888

E-mail: info@cascinasanlorenzo.com

@cascinasanlorenzofranciort