

## La Nostra Filosofia

Siamo una Azienda Agricola Biologica e un Agriturismo con Ristorante e Piscina, complessivamente 15.000 mq. Abbiamo un Orto e un Frutteto, di 7.000 mq, con 25 varietà di Ortaggi, Topinambur, Fichi, un piccolo Vigneto e oltre 500 piante di Mirtillo. Conduciamo un Apiario con 25 Alveari che ci danno 3 qualità di Miele differenti. Alleviamo Galline di 8 razze diverse che, razzolando in un ampio spazio all'aperto, producono ottime Uova.

Circa l'80% delle materie prime provengono dalle nostre coltivazioni ed allevamenti biologici, le restanti sono fornite da altre Aziende Agricole Lombarde Biologiche, privilegiando le DOP - Denominazione di Origine Protetta.

Usiamo tecniche di Cottura a Bassa Temperatura che, pur garantendo la massima sicurezza alimentare, consentono di mantenere le principali proprietà nutritive, il gusto e la tenerezza dell'alimento.

I nostri menù sono basati su ortaggi stagionali e comprendono una piccola porzione di carne.

Raramente serviamo frittture, preferiamo il forno, ci dà la stessa croccantezza.

Tutto ciò che serviamo è preparato nella nostra cucina, con ingredienti provenienti dalla nostra Azienda Agricola che, a differenza di quelli commerciali, sono privi di additivi o di conservanti chimici.

Limitiamo l'uso di Zucchero Bianco Raffinato, Farina Bianca, Sale e Latte Vaccino.

I principali formaggi, presenti nei nostri menù, sono a pasta dura affinché, grazie alla lunga stagionatura, il contenuto di lattosio sia ridotto al minimo.

Siamo sensibili nei confronti degli intolleranti al Glutine, sempre più numerosi.

Siamo un Agriturismo, forse diverso dagli altri, forse innovativo, forse è quello che vogliamo.



## **Aperitivo servito all'ombra della Quercia Secolare, bordo Piscina**

Durata 45' - 75''

Spumante Extra Dry

Vino Bianco e Rosso (poi servito a tutto pasto)

Sangria con la Bonarda

Acqua, Bibite Analcoliche

Maxi Pimm's

Cocktail Analcolico, con frutta fresca, Arancia, Limone, Fragola, Pesca, Mela, Zenzero e Menta

15 Finger Food a persona

scegli 5 varietà fra 10 disponibili

## **Menù Degustazione 8 portate, servito a tavola, nelle sale dell'Agriturismo**

Durata 120' - 180'

Ratatouille Croccante

con il meglio del nostro Orto

Pane di Nostra Produzione con Lunga Lievitazione

Uovo 6063, Crema di Ortaggi, Gelato di Grana Padano

Uovo cotto per 1 ora nel suo guscio a 63°, su una crema fine di ortaggi

Tagliere di Salumi Lombardi

Salame, Coppa, Lardo con Miele di Acacia

Pasta Fresca (Tagliolini all'Uovo)

da scegliersi fra 5 proposte

Risotto

da scegliersi fra 5 proposte

Lombata di Scottona di Vitellone, alla Brace ed Arrosto

Con Ortaggi del nostro Orto

Sorbetto di Mirtilli

Dal nostro frutteto

Grande Crostata con Frutti di Bosco

# Finger Food, La Pasta Fresca e il Risotto

le varianti stagionali

## *Finger Food*

Arancini Veg

Bignè, Grana Padano

Croissant, Squacquerone, Rucola

Empanadas Veg

Focaccia, Erbe Spontanee

Melone, Acciughe

Mozzarelle in Carrozza

Orto in Tempura

Pizza, Pomodoro, Grana Padano

Torta Rustica

## *Pasta Fresca (Tagliolini all'uovo)*

Pesto, Patate e Fagiolini

Melanzane, Pomodori Confit

5 Pomodori, 3 Basilico

Ragù di Cinta Senese

Erbe Aromatiche, Pomodoro, Basilico

## *Risotto*

Funghi Porcini, Mirtilli

Franciacorta, Fiori Spontanei del Territorio

Pomodoro, Basilico

Clorofilla, Brina di Grana Padano

Bitto, Pere

## Prezzi per persona 2017

Menù Degustazione 8 portate - **Bevande Escluse** 70 euro

Il prezzo include:

Giornata in **esclusiva totale** con la disponibilità di tutti gli spazi per 8 ore

Aperitivo, Pranzo o Cena, **Torta Nuziale**

Menù degustazione 8 portate - **Tutto Incluso** 90 euro

Il prezzo include:

Giornata in **esclusiva totale** con la disponibilità di tutti gli spazi per 8 ore

Aperitivo, Pranzo o Cena, **Torta Nuziale**,

Bevande Analcoliche, Vini della carta (entro 12 euro), Distillati

Open Bar 30 euro

Aperitivo rinforzato con 3 Finger Food e 3 Cocktail da concordarsi

servito bordo piscina o nella pergola, dopo pranzo o dopo cena

(minimo 30 persone, durata 60', compensa un eventuale extra time oltre le 8 ore)

Bambini e Ragazzi (4-12 anni) 30 euro

fino a 4 anni gratis; dai 12 anni tariffa piena

Tagliere di Formaggi Lombardi 5 euro

3 Vaccini e 3 Ovini con Miele di Castagno

Grande Grigliata alla Brace 7 euro

In sostituzione del secondo, 5 differenti qualità, totale 250 g per persona

### Menù speciali

Bambini, Gluten-Free, Vegetariano, Vegano (privo di lattosio)

Eventuali altre intolleranze ed allergie alimentari saranno gestite al meglio se comunicate per tempo

### Promozioni 2017

Dal 1/1 al 22/5 e dal 8/10 al 30/12 10%

Da Lunedì a Giovedì - non festivo 10%

Il venerdì - non festivo 5%

Gli sconti sono cumulabili e sono applicati sull'importo totale a consuntivo

## **Modalità organizzative, date e orari, modifiche al programma**

Il parco e la relativa piscina sono utilizzabili fino al tramonto, da fine maggio a metà ottobre  
Dal 1 giugno al 30 settembre il sabato e i festivi sono disponibili solo per matrimoni con più di 80 invitati (salvo diversi accordi)

La durata di un matrimonio è fissata in 8 ore, esiste la possibilità di estendere tale periodo di tempo con prezzi e modalità da stabilirsi (il prezzo può essere compensato dall'Open Bar)

Il volume della musica ammesso è più che adeguato per un DJ o una band live

Possiamo suonare musica all'aperto fino alle h 24:00, all'interno fino alle h 1:00

Orario di chiusura ore h 2:00

## **I prezzi comprendono**

Servizio e IVA 10%

Giornata in esclusiva totale, dedicata al vostro matrimonio

Utilizzo del parco e della relativa piscina, nel periodo sopra descritto, presidiati da assistente bagnante

Diritti SIAE per la musica di sottofondo diffusa dal nostro impianto fisso

## **I prezzi non comprendono**

Extra time oltre le 8 ore (prezzo da definire, può essere compensato dall'Open Bar)

Diritto di stappo con vini degli sposi - se richiesto (2 euro per persona)

Fotografo, Fiorista e Decorazioni addizionali - se richiesti

Animatori per bambini - se richiesto

DJ e/o live band - se richiesti

Permesso SIAE per musica suonata dal vivo (DJ / live band) (180/220 euro ca.)

Gestione permesso SIAE - uffici di Varese - se richiesto (50 euro)

## **Come prenotare il matrimonio, tempi e modalità di pagamento**

La data del matrimonio è da intendersi bloccata e riservata SOLO a fronte del versamento di 500,00 euro a mezzo bonifico bancario (nella causale vi preghiamo di indicare il vostro nome completo e la data del matrimonio)

Il pagamento del saldo del matrimonio è richiesto entro il termine dell'evento

Accettiamo pagamenti a mezzo contanti, bancomat, carte di credito (tutte), assegni e bonifici bancari

## **Venite a trovarci**

Solo su appuntamento: dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 21,00, il sabato dalle 10,00 alle 19,00, la domenica dalle 10,00 alle 12,00

Telefono

+39 3466073709

Cascina Martina - Azienda Agricola Biologica - Agriturismo con Ristorante e Piscina

Via Cascina Martina, 1 - 21040 Gornate Olona (VA) - Italia - PI IT01766160129

[www.cascinamartina.it](http://www.cascinamartina.it)

[www.facebook.com/cascinamartina](http://www.facebook.com/cascinamartina)