



# Pranzo di Pasqua 2026

H 12.00 Cocktails in area giardino offerto dalla casa

H 12.45/13.00 Antipasti a buffet :

Entrée della fattoria con degustazione di formaggi del mini-caseificio aziendale  
abbinati a miele e confetture da noi prodotte, verdure fatte in casa,  
salamè nostrano e salumi della tradizione lombarda

\*\*\*

Primi piatti:

-Risotto Carnaroli al Pistacchio di Bronte con burrata fresca del caseificio  
con pioggia di crumble di taralli rustici

\*\*\*

-Rollatine di pasta al forno gratinate con caio filante, prosciutto rustico  
su letto di vellutata di erbe selvatiche

\*\*\*

Sorbetto artigianale ai limoni di Sorrento

\*\*\*

Secondo Piatto:

-Roast-Beef di razza Piemontese allevata in azienda  
con contorno di patate e carote croccanti al forno

\*\*\*

Dessert :

Coppa primavera con macedonia di fragole e agri-gelato aziendale

€ 62,00 a persona coperto e bevande escluse

Bimbi fino a 7/8 anni con apposito menù ad € 25,00 coperto e bevande escluse

Info e prenotazioni: [ilvecchiocastagno@gmail.com](mailto:ilvecchiocastagno@gmail.com) Tel 0331-975131

In caso di brutto tempo o tempo incerto l'antipasto sarà servito al tavolo.



Angera (VA)