

L'AGRITURISMO AIA CAVICCHIO

Nella campagna medicinese in un importante rustico dei primi del '900 nasce L'Agriturismo Aia Cavicchio.

Potrete gustare in ogni stagione i sapori e gli aromi della tradizione gastronomica di questa terra: pasta fatta in casa con la farina del nostro grano, arrostiti, carni alla griglia, verdure del nostro orto e crescentine fritte.

Nei **fine settimana** oltre al menù tradizionale dell'Aia potrete gustare i nostri menù a tema.

Inoltre per la GIOIA dei tuoi bambini, tanti animali come in una vera FATTORIA !

Per informazioni Sabrina 339 3545622

Per i più piccoli, solo in alcune date prestabilite, la fattoria didattica propone laboratori creativi e di manipolazione nella rustica taverna dell'agriturismo.

È possibile organizzare feste di classe e feste di compleanno.

Per informazioni 339 4724548

AGRITURISMO - FATTORIA DIDATTICA

SALA PER EVENTI, CERIMONIE E MATRIMONI
SALA CONVEGNI

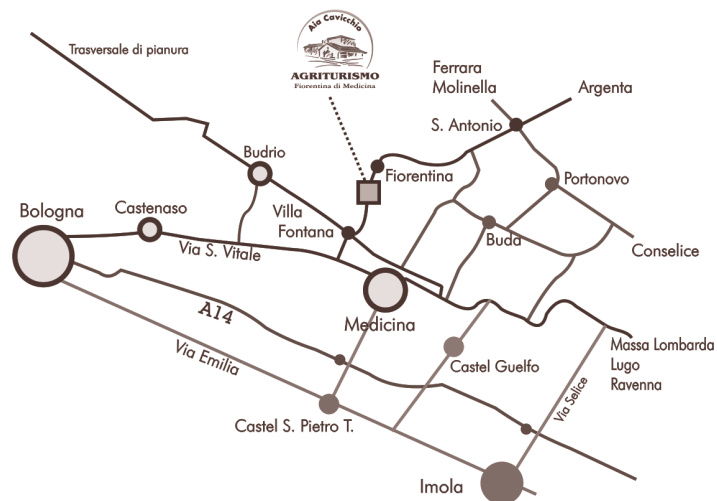
Via Fiorentina, 3403 - Fiorentina di Medicina (BO)

Per Informazioni e prenotazioni

Tel. 051 6965239

Sabrina 339 3545622 - aiacavicchio@lacme.it

Dove Siamo



LA.C.ME. Soc. Agr. Coop.

www.lacme.it



AGRITURISMO
Fiorentina di Medicina

I Menù di Fine Settimana

Novembre - Dicembre **2011**

NOVEMBRE

Martedì 01 Menù dei Santi

Venerdì 04 Menù degustazione «Polenta & Intingoli»

Sabato 05 Menù degustazione «Polenta & Intingoli»

Venerdì 11 Menù degustazione «Il tartufo»

Sabato 12 Menù degustazione «Il tartufo»

Venerdì 18 Menù degustazione a base di Pesce (solo prenotazione)

Sabato 19 Menù degustazione a base di Pesce (solo prenotazione)

Venerdì 25 Menù degustazione «La Cacciagione»

Sabato 26 Menù degustazione «La Cacciagione»

DICEMBRE

Venerdì 02 Menù degustazione «Il tartufo»

Sabato 03 Menù degustazione «Il tartufo»

Giovedì 08 Menù dell'Immacolata

Venerdì 09 Menù degustazione «Brasati e Spezzatini»

Sabato 10 Menù degustazione «Brasati e Spezzatini»

Venerdì 16 Menù degustazione «La tagliatella»

Sabato 17 Menù degustazione «La tagliatella»

Sabato 24 Menù della Vigilia a base di Pesce (solo prenotazione)

Domenica 25 Menù di Natale

Lunedì 26 Menù di Santo Stefano

Sabato 31 Cenone di Capodanno

IL MENU' TRADIZIONALE DELL' AIA

I Primi

Ravioli di patate con guanciale e pecorino

Tortellini in brodo o alla panna

Tortelloni di ricotta burro e salvia

Tagliatelle al ragu'

Lasagne verdi alla bolognese (solo la Domenica)

Caserecci alla contadina con salsiccia, pancetta, radicchio e pomodoro

Risotto alla parmigiana con riduzione di aceto balsamico

Gnocchi di patate con speck e zucchine **NOVITA'!!**

***Le paste fatte in casa sono preparate con la farina del grano prodotto nella nostra azienda agricola.**

I Secondi

Grigliata mista di carne

Fiorentina (minimo 500g)

Scaloppina ai funghi porcini e scaglie di grana
(su richiesta al limone, al radicchio rosso, al vino bianco)

Tagliere di affettati e formaggi con crescentine

Tagliata di manzo

Castrato ai ferri

Brucciatini all'aceto balsamico su misticanza

Cosciotto di manzo alle erbe e olive **NOVITA'!!**

Crema fritta

I nostri orari

Lunedì,	CHIUSO
Martedì, Mercoledì,	
giovedì	Pranzo
Venerdì	Pranzo & Cena
Sabato	Cena
Domenica	Pranzo

IL VOSTRO MATRIMONIO all' Agriturismo Aia Cavicchio

L'atmosfera rilassante ed accogliente data dall'ambiente rurale circostante e dagli ampi spazi cortilivi, vi permetteranno di assaporare in tranquillità e a contatto con la natura, le emozioni di un evento unico ed irripetibile. L'Agriturismo è dotato di un'ampia sala 130 coperti oltre che un grande giardino con giochi per bambini ed un ampio e comodo parcheggio.

L'evento in genere è organizzato con un aperitivo di benvenuto, pranzo o Cena (con menù da concordare), Bevande, torta Nuziale

Possibilità di noleggio piante d'arredo.

Per Informazioni
e prenotazioni
Tel. 051 6965239
Sabrina 339 3545622
aiacavicchio@lacme.it



... oltre ai menù a tema, potrete gustare il menù tradizionale dell'Aia e le nostre crescentine

www.lacme.it