



Menù Ottobre

Bollicine di pinot rosè

Frittelle di riso

Crostini con crema allo zola e noce

Tagliere di salumi della nostra tenuta Cambiaga

Gnocchi di pane su crema ai porcini

Mini strudel di funghi e fonduta

Flan al parmigiano nella doppia consistenza morbido e croccante

Riso vialone nano dell'azienda agricola Montano con Porcini e Castagne
Pasta di cascina

Capocollo al forno in bassa temperatura
con salsa al latte
Contorno in abbinamento

Sorbetto torta

Informazioni

- Il prezzo per l'anno 2019 per un menù completo è di € 45 a persona a pranzo e comprende: Bevande, Vini, Spumante, tota e Centrotavola. Nel caso si optasse per la cena Il menu proposto verrà proposto a 42€ a persona
- La torta sarà scelta da voi: morbida frutta, chantilly, s. honorè, Fabiola cioccolato, millefoglie, crostata frutta.
- I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà.
- Potete opzionare una data per un massimo di 10 gg dopodichè si ritiene decaduta. Prima che l'opzione scada, se confermerete occorrerà versare una caparra di € 100 entro un mese.
- Nell'ipotesi di pranzo, il servizio inizia tra le ore 12,30 e le 13,30 In caso di cena invece parte tra le ore 20.00 (19.30 in caso di cerimonie) e le 21.00 .
- Il menù, NON è modificabile, (piccole variazioni da parte nostra ci potrebbero essere solo in caso di irreperibilità delle materie prime.
- In caso di intolleranze alimentari o esigenze particolari per alcune persone, verranno loro proposte le modifiche necessarie.
- Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.
- Nel caso vogliate venire di persona riceviamo da giovedì a domenica dalle 11,00 alle 19,00.

La Barcella: ristorazione - da giovedì a domenica tel:

+39 02 94970555 - info@labarcella.it