



La
Barcella
www.labarcella.it



Menù Aprile

Bollicine di Pinot rose

Tartellette di verdura
Salvia dorata in pastella

Tagliere di salumi della nostra tenuta Cambiaga
Polpettine ai piselli con crema allo yogurt e menta
Cheese cake scomposta
con pomodorini confit e fagiolini
Flan agli asparagi fonduta di provola crostino di pane
tostato e chips di prosciutto crudo

Riso vialone nano dell'azienda agricola Montano
alle ortiche e spuma di caprino
Pasta di cascina

Tagliatina di Vitello aromatizzato alle erbe
aromatiche del parco
Contorno in abbinamento

Il nostro dolce

Informazioni

Anno 2019

- Il menù è proposto il **sabato sera e la domenica** a 38€ persona e comprende Acqua, Vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè.
- Nei giorni **infrasettimanali e il sabato a pranzo** il menù prevede un solo primo e viene proposto a 35€ a persona
- Nel caso desideriate la torta, accompagnata da sorbetto e spumante, il prezzo è di € 45 a persona il sabato e la domenica (morbida frutta, chantilly, s. honorè, Fabiola cioccolato, millefoglie, crostata frutta). Nei giorni infrasettimanali e il sabato a pranzo il costo sarà 42€
- I bimbi da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano metà
- Alle prenotazioni con ampio anticipo verrà chiesta una caparra confirmatoria di 100€
- 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 e le 21.00
- Il menù, **NON** è modificabile, (variazioni da parte nostra ci potrebbero esserci in caso di irreperibilità di 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.
- Per visite riceviamo da giov a dom dalle 10,00 alle 18,30

La Barcella: ristorazione - da giovedì a domenica tel:
+39 02 94970555 - info@labarcella.it