



La
Barcella
www.labarcella.it



Menù Ottobre

Entrè di benvenuto

Crostino con crema allo zola e noce

Antipasti

Tagliere di salumi della nostra tenuta Cambiaga

Prosciutto crudo stagionato a parma, salame e...

Gnocchi di pane su crema ai porcini

Mini strudel di funghi e fonduta

Flan al parmigiano nella doppia

consistenza morbido e croccante

Primi

Riso vialone nano dell'azienda agricola Montano

con Porcini e Castagne

Pasta di cascina

Secondo

Capocollo al forno in bassa temperatura

con salsa al latte

Contorno in abbinamento

Il nostro dolce

Informazioni

Anno 2019

- Il menù è proposto a 38€ persona e comprende Acqua, Vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè.
- 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).
- 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