AZIENDA AGRICOLA

famiglia Oldani

DAL 1910

STAGIONE 2021

Da generazioni la Famiglia Oldani lavora con amore e dedizione le sue campagne.

Nel 1996 il desiderio di valorizzare il proprio territorio e i propri prodotti agricoli fa nascere l' Azienda Agrituristica La Barcella, un'antica tenuta ricca di storia divenuta negli anni un punto di riferimento nella ristorazione.

Dal 2006 La Barcella si completa con Barcella al Mulino, uno splendido mulino restaurato e convertito in appartamenti, affinché si possano vivere questi luoghi meravigliosi.

Dal 2019 Tenuta Cambiaga, centro agricolo della Famiglia sin dal 1910, converte alcuni dei suoi spazi dedicandoli ad eventi, attività ricreative e culturali.

L'amore per la terra e la passione per il nostro lavoro hanno reso possibile la realizzazione di un sogno:

UN SOGNO CHE VOGLIAMO CONDIVIDERE CON VOI.

LA

ARCELLA

BARCELLA AL

ULINO

TENUTA

AMBIAGA

La Barcella

MATRIMONI

DAL 1996

L'attività principale della Famiglia Oldani è legata da più di vent'anni al ristoro agrituristico, che occupa la parte più antica della struttura.

A tavola vengono serviti piatti autentici, accompagnati da gustosi salumi e vini di nostra produzione che, serviti con squisita cura e raffinatezza, ci riportano ai ricordi delle nostre tradizioni, ma con una costante ricerca di innovazione e un continuo miglioramento.

Alla base della nostra cucina vi sono anni di impegno, passione e amore, nonché la forte attenzione nel trattare solo materie prime di alta qualità, sane e genuine, perlopiù prodotte dalla nostra azienda ed aziende limitrofe.

Scelti da Alessandro Borghese tra le quattro migliori cascine del Milanese nel programma di Sky *"4 Ristoranti"*

"MASSIMO... ONESTAMENTE LA TUA CASCINA MI HA FATTO VENIR VOGLIA DI RISPOSARMI!"

Alessandro Borghese

SPOSARSI IN

Barcella

Sala
DELLE
SCUDERIE

Sala
DELLE
VETRATE

Filozofia

KMO

L' azienda agrituristica La Barcella, supportata dalla sua tenuta agricola Tenuta Cambiaga, offre in tavola prodotti legati alla tradizione e al territorio. Per disciplinare, tutto ciò che portiamo in tavola proviene principalmente dalle nostre terre ed allevamenti. Ortaggi frutta e verdura (in stagione), salumi, pollame, vini, arrivano dai nostri terreni e dai nostri allevamenti. Barcella inoltre collabora con le aziende agricole limitrofe per l' acquisto dei prodotti in modo da garantire che pressoché ogni nostro piatto sia a km zero.

I NOSTRI *Vini*

I vini che proponiamo provengono da uve autoctone di nostra produzione. In Oltrepò Pavese nel comune di S. Maria della Versa coltiviamo due ettari di vitigni che ci permettono con orgoglio di presentare una nostra piccola cantina di proprietà.

Aperitivi

I CROSTINI

Pasta di salame
Salmone
Lardo e miele
Ricotta, miele e noci
Pomodorini e basilico

LE FRITTURE

Salvia dorata
Olive ascolane
Fiori di zucca
Frittura di pesciolini
Bocconcini di riso

LE SFOGLIE

Sfogliatine rustiche
Sfogliatine ricotta e spinaci
Cannoncino salato con fonduta
Brioscine salate

GLI STUZZICHINI

Pizzette
Salsiccia al rosmarino
Brioscine al salmone
Grana Padano in forma

Antipasti

ANTIPASTI FREDDI
Prosciutto crudo stagionato a Parma
Salame Felino, Lardo
Mortadella ai pistacchi, Coppa
Prosciutto crudo e melone
Lonzino affumicato con scaglie di sedano e grana
Carpaccio di maiale al finocchio e agrumi
Carpaccio di Lonza cotta al sale e erbe dell'orto e dressing alla senape
Bresaola con caprino, rucola e grana
Punta di vitello in salsa verde
Vitello in salsa tonnata
Fesa di tacchino in carpaccio di rucola
Pomodorini alla mousse di caprino
Cannoncini di pancetta e mousse di caprino

ANTIPASTI CALDI
Asparagi con pancetta e provola affumicata
Timballo di riso, crema parmigiana e velo di pane tostato
Timballo di patate, pancetta e besciamella
Melanzane alla parmigiana
Lasagnette di zucchine
Souffle di Grana Padano
Fagottini di pasta fillo con Toma e noci
Flan di zucchine con crema parmigiana
Mondeghili di carne e pencetta croccante
Muffin di polenta e formaggio
Flan di zucca e crema al Taleggio
Crostino di polenta con bocconcini di salsiccia e funghi
Cotechino in crosta
Cotechino su crostino di polenta

Primi

RISO, AMORE E...

Riso vialone nano dell'Agricola Montano mantecato con:

Erbe fini
Ortiche
Zucchine e profumo di limone
Carciofi e pistacchi
Zafferano zucchine e fiori di zucchina
Grana Padano e punte d'asparagi
Zafferano, provola e basilico
Zafferano e salsiccia
Zucca e amaretto
Funghi porcini
Buttafuoco
Buttafuoco e pasta di salame
Fonduta, noci e speck

IFAGOTTINI DI CRESPELLE CON...

Fonduta
Magro (ricotta e spinaci)
Funghi
Prosciutto cotto e crescenza

LE PASTE FRESCHE

Lasagne al ragù
Lasagne vegetariane
Cannelloni di magro (ricotta e spinaci)
Cannelloni di carne e asiago
Cannelloni di zucca
Anelli di pasta fresca con fonduta e...

LE PASTE SECCHE

Mezzi paccheri rigati, Tagliolini, Caserecce, Garganelli e tanti altri formati da abbinare a:

Zafferano e fiori di zucchina
La norma (melanzane, pomodoro e ricotta salata)
Salsiccia e porcini
Pesto di noci e speck
Pancetta, zucchine e basilico
Broccoli e salsiccia
. zucchine -
carciofi - asparagi
ɔmodorini confit e
menta

Pesto, pomodorini e scaglie di Grana
Pesto di melanzane dell'orto, pomodorini confit e scaglie di Grana

I RAVIOLI E GLI GNOCCHI

Ravioli di magro (ricotta e spinaci)
Agnolotti di carne
Ravioli guarniti con castagne
Gnocchetti di patata a piacere

Secondi

LE CARNI

Gli arrosti
Scamone di vitello
Sella (carrè) di vitello
Stinco di vitello

Spadelliamo
Scaloppe al ragù di funghi
Scaloppe al ragù di vino bianco
Medaglione di maiale
Tagliata di scamoscino di vitello

Gli scottadito
Costolette d'agnello alla griglia
Costolette d'agnello dorate
Costolette d'agnello con battuta di pomodoro e scalogno

I filetti (carne chic)
Pepe verde
Erbe fini
Griglia
Rosmarino

Gli stufati
Brasato con polenta
Coppa di maiale al latte
Bollito in salsa verde

La selvaggina
Faraona croccante
Faraona disossata con pancetta e uvetta
Tacchinella di cascina al latte con pancetta croccante
Coniglio arrosto con pomodorini e olive
Taggiasche

GLI ABBINAMENTI

A ciascuno il suo
Cipolla rossa caramellata
Glasse
Pancetta e uvetta
Mele/pere
Uva confit
Pomodorini e olive
Taggiasche
Nocciole e pancetta

I CONTORNI

Patate rosolate
Misticanza di stagione
Carote e zucchine

Gelati

Gelato al fiorfilatte
Gelato ai frutti rossi
Gelato al cioccolato

Sorbetti

Sorbetto al limone
Sorbetto alla mela verde
Sorbetto all'arancia
Sorbetto alla pera
Sorbetto al melograno

di nostra produzione

Cari Sposi...

Quella di seguito presentata vuole esser un'idea per il vostro menù: variazioni, aggiunte, sostituzioni dei piatti sono chiaramente effettuabili in base alle vostre necessità. Valuteremo insieme di volta in volta per ognuno di voi la soluzione più adeguata.

La nostra proposta include:

- menù come descritto, con variazioni preventivamente concordate;
- Bevande senza limite di consumo (prosecco antipasto, rosso e bianco della nostra azienda per placè, bollicine italiane e moscato per torta,
- Tavoli rotondi e sedie ricoperte con Vestine, tovagliato in fiandra écru e panna
- Tavoli da buffet in proporzione agli spazi dedicati e al numero di ospiti, anche in esterna tavoli con tovaglia e sedie da esterno per gli ospiti
- Personale di servizio in camicia bianca, cravatta nera, grembiule nero;
- Allestimento della confettata e bomboniere, stampa dei menu, centrotavola.
- Possibilità di preparazioni dedicate per ospiti con intolleranze, vegetariani e vegani;
- Consulenza organizzativa a 360 gradi per tutta la durata dell'organizzazione

I costi partono da €69 per la sala delle scuderie, da 65 € per la sala delle vetrate; la differenza di costo è data dalla sala, dalla tipologia di menù scelta, nonchè dalla data; possono essere chiesti dei numeri minimi di ospiti per la sala.
Per i bimbi da 1 a 3 anni, il costo è di 10€, da 3 a 10 anni il costo è di 30 € con menu bimbi. Per lo staff al seguito (fotografi, operatori, musicisti) il costo è 50€. Nel caso di invitati per la torta il costo 20€ a persona (torta, spumante e caffè).
Nell'ipotesi di pranzo, il servizio si intende terminato entro le 19.30. Chi desiderasse rimanere anche dopo questo orario, può farlo comunicandolo anche al momento: in tal caso il costo orario sarà di 200€ l'ora e frazioni d'ora fino alle 22.30.

Il costo comprende l'uso della sala, camerieri a disposizione, acqua e caffè.
Nell'ipotesi di cena si considera terminato il servizio entro le 24.15 e si effettuerà la chiusura del locale come da disposizioni comunali entro le 24.30
Per sfruttare il più possibile la parte esterna consigliamo sempre di fare matrimoni serali solo nella stagione estiva

Un eventuale open bar è da considerarsi non annoverato nella nostra proposta, volendo potreste fornire direttamente voi gli alcolici e l'occorrente, a noi la gestione del servizio di assistenza (bicchieri, ghiaccio, supervisione). Non è compreso se non diversamente concordato il servizio Barman.

Si può opzionare una data per un massimo di 15 giorni senza impegno, dopodiché se non confermata si ritiene decaduta. In caso di conferma occorrerà versare una caparra cofirmataria (ex art. 1385 c.c.) di 500€ entro un mese dal giorno della conferma.

Nel caso vogliate un servizio di weeding planner dedicato e personalizzato sapremo consigliarvi validi professionisti,

Saremo lieti di ricevervi da giovedì a domenica dalle 10 alle 18 per ogni chiarimento o curiosità.

"MASSIMO, LA TUA LOCATION MI HA FATTO VENIR VOGLIA DI... DI RISPOSARMI"

Alessandra Borghese

INFORMAZIONI NELL'IPOTESI DI CERIMONIE UFFICIALI O SIMBOLICHE IN LOCO

La nostra struttura ha la possibilità di celebrare in loco la funzione sia in via ufficiale che simbolica. All'atto della conferma delle vostre nozze andrà specificata l'intenzione di celebrazione qui, in caso contrario non sarà garantirà la disponibilità se specificato successivamente.
Orari cerimonia : dalle 12.30 o dalle 17.30
Una convenzione con il Comune di Robecco sul Naviglio offre la possibilità ai futuri sposi di celebrare civilmente il matrimonio direttamente in struttura. Il matrimonio è da ritenersi valido a tutti i sensi di legge. Info, orari, costi saranno da concordarsi con il comune stesso.
Nel caso vogliate celebrare le vostre nozze direttamente in loco senza che sia un pubblico ufficiale a celebrare la vostra cerimonia sarà possibile. In tal caso l'atto non avrà valore legale ma solo simbolico.
La nostra struttura previo accordo con gli sposi garantisce il seguente allestimento al costo di 200€ nel caso di celebrazione ufficiale o simbolica nella parte esterna (preventivamente individuata) o all'interno della sala (in caso di brutto tempo):

- 4 sedie ad uso dei nubendi e testimoni ricoperte
- 1 sedia ad uso del pubblico ufficiale
- 1 bandiera italiana
- 20 sedie ricoperte disposte a platea
- Passatoia
- Tavolo da cerimonia
- Postazione acqua per invitati

La nostra struttura non effettua previo diverso accordo con gli sposi: allestimento di sale o esterni (non concordati), impianto audio, fiori e altro servizio bar per gli ospiti che interveranno alla cerimonia.

LA NOSTRA PIÙ GRANDE SODDISFAZIONE È CONDIVIDERE CON VOI IL GIORNO PIÙ BELLO DELLA VOSTRA VITA, SENTIRCI DIRE "GRAZIE, ERA PROPRIO COME LO ABBIAMO SEMPRE SOGNATO!"

Menù Classic

CERCO... ELEGANZA, SOSTANZA ED L'ENTUSIASMO DI TUTTI

LA BUVETTE

Le bollicine
Il Succo analcolico alla frutta
Le Acque minerali gassate e naturali

LE NOSTRE ISOLE KM 0

In stagione i prodotti dei nostri orti, delle nostre vigne, le nostre carni, i nostri salumi, il nostro lavoro, la nostra passione

L'isola del fornaio

Grissini tirati a mano
Bocconcini
Bocconcini all'olio
Focaccine

L'isola delle fritture

La salvia in pastella
I fiori di zucca dorati

L'isola del contadino

Salumi provenienti dai nostri suini allevati in Tenuta Cambiaga
Il Prosciutto crudo stagionato a Parma
Il Salame Felino
La Coppa stagionata nel piacentino
Il Carapccio di maiale cotto in bassa temperatura condito agli aromi e spezie

L'isola del casaro

La forma di grana padano stagionato 24 mesi accompagnata da uva e noci

L'isola degli stuzzichini golosi

Le Brioscine salate
I Crostini alla pasta di salame
Il nostro lardo al miele su crostone di pane agli aromi
I cannoncini salati ripieni alla fontina filante

GLI ANTIPASTI CALDI

Le polentine estive alla ricotta e pomodoriti confit
I fagottini di pasta fillo ripieni di toma, con noci e miele

DUE PRIMI

Il Riso carnaroli a km zero dell'azienda agricola Montano
La pasta di cascina

IL SECONDO

**Nel caso vogliate aggiungere un secondo di carne al menu si potrà aggiungere sostituendolo al buffet della piccola pasticceria o aggiungerlo con variazione di costo*

Un secondo di carne
Le Patate rosolate
La misticanza di stagione

L'ANGOLO GOLOSO

Un gelato e un sorbetto a scelta

IL BUFFET DELLA PICCOLA PASTICCERIA

I cannoncini, le tartellette alla frutta, i bignè alla crema, i bignè al cioccolato, le fiamme al cioccolato

TORTA NUZIALE

acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi

SALA DELLE VETRATE: PROPOSTO A PARTIRE DA 65€ IL GIOVEDÌ, 69€ IL VENERDÌ E LA DOMENICA, 75€ IL SABATO
SALA DELLE SCUDERIE: PROPOSTO A PARTIRE DA 69€ IL GIOVEDÌ, 75€ IL VENERDÌ E LA DOMENICA, 79€ IL SABATO

Menù Chic

VOGLIO... ELEGANZA, CHICCHERIA E QUEL QUALCOSA IN PIÙ

LA BUVETTE

Le bollicine
Lo Spritz
Il succo analcolico alla frutta
Le acque minerali naturale e gassata

LE NOSTRE ISOLE KM 0

In stagione i prodotti dei nostri orti, delle nostre vigne, le nostre carni, i nostri salumi, il nostro lavoro, la nostra passione

L'isola del fornaio

I Grissini tirati a mano
I Bocconcini
I Bocconcini all'olio
Le Focaccine
La Pizza

L'isola delle fritture

La Salvia dorata in pastella
I Fiori di zucca dorati
La frittura di code di gamberi

L'isola del contadino

Salumi provenienti dai nostri suini allevati in Tenuta Cambiaga
Il prosciutto crudo stagionato a Parma
Il salame Felino
La coppa stagionata nel piacentino
Il carpaccio di maiale cotto in bassa temperatura
condito agli aromi e spezie
La mortadella ai pistacchi

L'isola del casaro

accompagnato da una e frutta secca
Forma di Grana Padano 24 mesi
Pecorino stagionato in forma e bocconi
Gorgonzola dolce
Mozzarelline e pomodorini

L'isola degli stuzzichini golosi

Le Brioscine salate
I Crostini alla pasta di salame
Il nostro lardo al miele su crostone di pane agli aromi
I cannoncini salati ripieni alla fontina filante

GLI ANTIPASTI CALDI

Le polentine estive alla ricotta e pomodoriti confit
I fagottini di pasta fillo ripieni di toma, con noci e miele

DUE PRIMI

Il Riso carnaroli a km zero dell'azienda agricola Montano
La pasta di cascina

IL SECONDO

**Nel caso vogliate aggiungere un secondo di carne al menu si potrà aggiungere sostituendolo al buffet della piccola pasticceria o aggiungerlo con variazione di costo*

Un secondo di carne
Le Patate rosolate
La misticanza di stagione

L'ANGOLO GOLOSO

Un gelato o un sorbetto a scelta

IL BUFFET DELLA PICCOLA PASTICCERIA

I cannoncini, le tartellette alla frutta, i bignè alla crema, i bignè al cioccolato, le fiamme al cioccolato

LA FRUTTA FRESCA

LA TORTA NUZIALE

acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi

SALA DELLE VETRATE: PROPOSTO A PARTIRE DA 69€ IL GIOVEDÌ, 75€ IL VENERDÌ E LA DOMENICA, 79€ IL SABATO
SALA DELLE SCUDERIE: PROPOSTO A PARTIRE DA 75€ IL GIOVEDÌ, 79€ IL VENERDÌ E LA DOMENICA, 85€ IL SABATO

Menù Top

VOGLIO... STUPIRE TUTTI

LA BUVETTE

Le bollicine
Lo Spritz
Il succo analcolico alla frutta
Le acque minerali naturale e gassata

LE NOSTRE ISOLE KM 0

In stagione i prodotti dei nostri orti, delle nostre vigne, le nostre carni, i nostri salumi, il nostro lavoro, la nostra passione

L'isola del fornaio

I Grissini tirati a mano
I Bocconcini
I Bocconcini all'olio
Le Focaccine
La Pizza

L'isola delle fritture

Le code di gamberi dorati
I fiori di zucca dell'orto pastellati
Le chips di salvia dorata
Lo Gnocco fritto a braccetto coi salumi

L'isola del contadino

Salumi provenienti dai nostri suini allevati in Tenuta Cambiaga
Il prosciutto crudo stagionato a Parma accompagnato da spicchi di meloni retati
Il salame Felino
La coppa stagionata nel piacentino
Il carpaccio di maiale cotto in bassa temperatura condito agli aromi e spezie
La mortadella ai pistacchi

L'isola del casaro

accompagnato da uva, frutta secca e confetture
Il Pecorino stagionato in forma e bocconi
Il Gorgonzola dolce
Il Brie francese
Le Mozzarelline e pomodorini
Il Taleggio della Valsassina
La forma di Grana Padano stagionato 24 mesi

L'isola degli stuzzichini golosi

Le brioscine salate
I crostini alla pasta di salame
I bocconcini di salsiccia al rosmarino
I cannoncini salati ripieni alla fontina filante

L'isola delle crudità

Trancio di
Tartarre di

GLI ANTIPASTI CALDI

Le polentine estive alla ricotta e pomodoriti confit
I flan alle zucchine e crema d'asiago
Le caramelle di pasta fillo ripiene di toma, con chips di pancetta e noci

DUE PRIMI

Il Riso carnaroli a km zero dell'azienda agricola Montano
La pasta di cascina

IL SECONDO

**Nel caso vogliate aggiungere un secondo di carne al menu si potrà aggiungere sostituendolo al buffet della piccola pasticceria o aggiungerlo con variazione di costo*

Un secondo di carne
Le Patate rosolate
La misticanza di stagione

L'ANGOLO GOLOSO

Due gelati e due sorbetti a scelta

IL BUFFET DELLA PICCOLA PASTICCERIA

I cannoncini, le tartellette alla frutta, i bignè alla crema, i bignè al cioccolato, le fiamme al cioccolato

LA FRUTTA FRESCA
LA TORTA NUZIALE

acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi

SALA DELLE VETRATE: PROPOSTO A PARTIRE DA 89€ IL GIOVEDÌ, IL VENERDÌ E LA DOMENICA, 95€ IL SABATO
SALA DELLE SCUDERIE: PROPOSTO A PARTIRE DA 89€ IL GIOVEDÌ, IL VENERDÌ E LA DOMENICA, 95€ IL SABATO

Barcella al Mulino

APPARTAMENTI

DAL 2006

Barcella al Mulino prende il nome dal vecchio mulino restaurato, ora funzionante. Il complesso dal 2006 è adibito a struttura ricettiva con appartamenti, arredati con gusto e sobrietà, tutti dotate di servizi privati, aria condizionata, angolo cottura, tv e cassette di sicurezza.

SVEGLIARVI QUI LA MATTINA VI FARÀ SENTIRE IN VACANZA.

Tenuta Cambiaga

AZIENDA AGRICOLA E SPAZIO EVENTI

DAL 1910

Dal 2019 Tenuta Cambiaga, centro agricolo della Famiglia sin dal 1910, converte alcuni dei suoi spazi dedicandoli ad eventi, attività ricreative e culturali.

Barcella
WEDDING MAP

Notes

grafic design @giorgiamassimino

www.aziendaagricolaoldani.com
info@labarcella.it
info@tenutacambiaga.com
02 94970555 La Barcella
02 9471586 Barcella al Mulino
@agriturismolabarcella