



La Barcella

HELLO AUTUMN!

Entrèe di benvenuto

Crostone di pane agli aromi
con quartirolo e confettura fichi

Antipasti

Tagliere dei salumi della nostra
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo
Stagionato a parma, Salame felino e ...
Lonza di maialino con champignon e grana in scaglia
Timballo d polenta con taleggio in crema e pere
Fagottino di spinaci e porcini

Primi

Riso carnaroli a km zero cacio e pepe e guanciale
Pasta di cascina

Secondo

Filetto di maialino
In glasse alle castagne
Contorno in abbinamento

Sorbetto

Torta spumante

Ottobre Cerimonie

Informazioni 2020

- Il menù completo è proposto a € 47 a persona a pranzo e comprende: Bevande, Vini, Spumante Caffè.
 - La torta sarà scelta da voi tra: morbida frutta, chantilly, s. honorè, Fabiola cioccolato, millefoglie, crostata frutta. Nel caso vogliate provvedere voi a portar la torta il costo persona sarà 45€.
 - I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano metà.
 - Potete opzionare una data per un max 10 gg dopodichè si ritiene decaduta. Nel caso di conferma si chiede una caparra di € 100.
 - Orari di arrivo per il pranzo: 12,30-13,30 per la cena:20.00-21.00
- Non garantiamo il servizio per arrivi prima o dopo gli orari indicati.**
- 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 solo in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso
 - Per visite riceviamo da giov a sabato dalle 10,00 alle 18,30