
Le Serate a Tema in Barcella

LE PROPOSTE 2020



INFORMAZIONI

- La festa di S. Antonio: la tradizione del falò che si rinnova. Al termine della cena all'esterno infatti verrà acceso il classico falò (tempo permettendo) e preparato un buffèt per rinnovare un'antica tradizione, il tutto accompagnato dalla musica folk dei cadregas

- Il menù è proposto a € 45 a persona tutto compreso, alle ore 20.00

- I bambini da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano la metà.

- Per chi volesse c'è la possibilità di pernottare alla "Barcella al Mulino"; la nostra struttura B&B. Il pernottamento con la prima colazione è proposto a € 60 a camera.

- In questa giornata chiediamo di pagare, solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file e problemi legati alla ricezione dei terminali elettronici, e non saranno possibili conti separati.

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

VENERDI 17 GENNAIO

Cestin del pan

BENVENUTO

Focacciona con vitello in salsa verde

ANTIPASTI

Tagliere di Prosciutto crudo di Parma, Salame felino

Lonza di maiale cotta in bassa temperatura con misticanza e dressing alla senape

Bicchiere di polenta morbida e cotechino
Tomini panati

PRIMI

Riso carnaroli km zero allo zafferano con ragù di cinghiale

SECONDI

Filettino di Maialino su crostone di polenta con cipolla rossa caramellata

DOLCE

Panna cotta al profumo di menta con confettura alle prugne e biscotto

Buffet di Frittelle, Castagne, Vin brule

BEVANDE

Acqua, vini, caffè



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde.
- Orario d'inizio della serata alle 20,30
- Menù proposto a € 38 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

La Selvaggina

VENERDI 24 GENNAIO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Crostone crescenza e speck

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di parma e lardo
Cacciatorino di cinghiale su tagliere
e focaccia abbinata
Polenta bruscit di cinghiale
Patè d'oca su crostone caldo
e composta di mele

PRIMI

Lasagnette al ragù d'anatra
Gnocchi caserecci al ragù di cinghiale

SECONDI

Faraona con le castagne
polenta morbida

DOLCE

Morbido al fondente
e biscotto

BEVANDE

Acqua vini caffè



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: è di scena la pasta fatta in casa.

- Orario d'inizio della serata alle 20,30

- Menù proposto a € 38 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com



La Pasta Fresca

VENERDI 31 GENNAIO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Frittelline di pasta fritte

ANTIPASTI

Crudo di Parma e salame felino

Studel di pasta brisé ai funghi

Fagottini di patate con pancetta e crema
al gorgonzola

PRIMI

Pappardelle al ragù di cinghiale

Lasagnette al ragù bianco di salsiccia

Gnocchi di patata al cacao con crema
al tartufo

SECONDO

Arrosto alle mele
patate al forno

DOLCE

“Lasagna” dolce di sfoglia
crema chantilly alla vaniglia

BEVANDE

Acqua vini caffè



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: riso giallo e osso buco in più barzellette dal vivo
- Orario d'inizio della serata 20,30
- Menù proposto a € 38 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

Milan l'è un gran Milan

VENERDI' 7 FEBBRAIO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Mondeghili di carne dorati

ANTIPASTI

Crudo di parma e cacciatorino
Milanese di tacchino con maionese
allo zafferano
Polenta al gorgonzola
Vitello in salsa verde

PRIMI e SECONDO

Ossobuco e Riso carnaroli km 0 allo
zafferano e midollo

LA SAI L'ULTIMA???

facciamoci due risate

DOLCE

Torta di mele calda,
la ricetta della nonna
con gelato alla vaniglia

BEVANDE

Acqua Vini Caffè

www.labarcella.com



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni.
- Orario d'inizio della serata alle 20,30
- Menù proposto a € 50 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè
- Per chi volesse c'è la possibilità di pernottare alla "Barcella al Mulino"; la nostra struttura B&B. Il pernottamento con la prima colazione è proposto a € 60 a camera. (incluse)
- chiedo gentilmente per questa serata di saldare solo per contanti per evitare con la carta lunghe attese

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

San Valentino

VENERDI 14 FEBBRAIO

EL CESTIN DEL PAN E GRISSIN

APERITIVI

Prosecco al calice
Focaccina con pomodorino
Crostinò al salmone e ricotta

ANTIPASTI

Crudo di Parma e salamino cacciatorino
Carpaccio di maialino
al finocchio e agrumi
Flan di zucca crema al parmigiano e chips
di prosciutto croccante
Baccalà a trancio su crema di patate

PRIMI

Riso carnaroli km zero
zafferano e code di gamberi
Fagottini di crespelle
al prosciutto cotto e fontina

SECONDI

Filettino di vitello
pancettina tostata
disco di polenta scottata

DOLCE

Tortino caldo al cioccolato
con riduzione al mango
Calice di Passito

BEVANDE

Acqua Vini caffè

www.labarcella.com



INFORMAZIONI

- Vi siete scordati di festeggiare San valentino con la vostra dolce metà? Che problema c'è... ci pensiamo noi!!
A tutti gli innamorati sbadati.... la replica "scontata" della cena di san valentino.
- Orario d'inizio della serata alle 20,30
- Menù proposto a € 40 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

Cacchio Mi son scordato San Valentino

SABATO 15 FEBBRAIO

EL CESTIN DEL PAN E GRISSIN

APERITIVI

Prosecco al calice
Focaccina con pomodorino
Crostino al salmone e ricotta

ANTIPASTI

Crudo di Parma e salamino cacciatorino
Carpaccio di maialino
al finocchio e agrumi
Flan di zucca crema al parmigiano e chips
di prosciutto croccante
Baccalà a trancio su crema di patate

PRIMI

Riso carnaroli km zero
zafferano e code di gamberi
Fagottini di crespelle
al prosciutto cotto e fontina

SECONDI

Filettino di vitello
pancettina tostata
disco di polenta scottata

DOLCE

Tortino caldo al cioccolato
con riduzione al mango

BEVANDE

Acqua Vini caffè

www.labarcella.com



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata tutta dedicata agli sposi: l'occasione per assaggiare parecchi piatti, fare domande, confrontarci, fare amicizia.

- consiglio a tutti gli sposi che hanno prenotato di venire perchè vi darò un quadro molto più completo di quello che sarà il vostro matrimonio. Sfruttiamo la stagione invernale per anticiparvi tutte le indicazioni che serviranno per rendere il vostro giorno indimenticabile

- allestiremo dei tavoli in cui sarete con ragazzi che come voi si sposteranno qui. Il mio intento è quello di mantenere un tono davvero spiritoso e informale così non solo daremo informazioni ma potrete far conoscenza con altri ragazzi che come voi hanno scelto la barcella per sposarsi

- Orario d'inizio della serata alle 20,00 (gradita la puntualità per non perdere tutta la presentazione)

- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso

- chiedo gentilmente per questa serata di saldare solo per contanti altrimenti siete in molti, e con la carta, tra attesa connessione e firme non ce la caviamo più

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

Wedding night and day

20 21 22 FEBBRAIO

VORRETE MICA SAPERE GIA' IL MENU'???

SOPRESA!!!

www.labarcella.com



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una giornata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: il MAIALINO AL FORNO
- Orario d'inizio della cena sarà dalle 20
- Menù proposto a € 38 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

Sua maestà il maialino...

VENERDI 28 FEBBRAIO

EI CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pane cassetta integrale battuto
con patè prosciutto

ANTIPASTI

Crudo di Parma, e coppa
Cacciatorino e Gnocco fritto
Crostini di polenta con salsiccia e funghi
Tomini avvolti in pasta fillo fragrante con
noci e pancetta

PRIMI

Riso carnaroli a km zero con crema di
borlotti neri e pasta di salame

SECONDI

Maialetto intero al forno agli aromi,
presentato e sporzionato
Patate rosolate al rosmarino

DOLCE

Simply Tiramisu

BEVANDE

Acqua Vini Caffè

www.labarcella.com



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: è di scena il risotto.
- Orario d'inizio della serata alle 20,30
- Menù proposto a € 38 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com



Adoro il Risotto

VENERDI 6 MARZO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Frittelline di riso

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di parma e salame
Flan agli Asparagi con crema
alla parmigiana e chips di pancetta
Crostoni di polenta
e crema al gorgonzola
Lonzino cotto in bassa temperatura
con scaglie di grana e soncino

PRIMI

Risotto carnaroli a km zero :
- Carciofi mantecato
con spuma al caprino
- Champignon e salsiccia
- Cacio pepe e guanciale

SECONDO

Stinco con cipollotto caramellato

DOLCE

mousse al cioccolato bianco
con crumble di biscotto

BEVANDE

Acqua Vini Caffè

www.labarcella.com





INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: CENA CONTADINA accompagnata da barzellette della tradizione
- Orario d'inizio della serata dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 38 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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

Barcella Al Mulino: pernottamento - tutti i giorni
tel: +39 02 9471586 - info@labarcella.com

Cena Contadina e Barzellette

VENERDI 13 MARZO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pane in focaccia e salame

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma e coppa
Vitello in salsa verde
Flan ai carciofi su crema al grana
Polpettine dorate di carne
una tira l'altra

PRIMI

Riso zafferano e pasta di salame

SECONDI

Coniglio disossato al modo mio
su polenta morbida

DOLCE

Salame al cioccolato
con gelato alla vaniglia

BEVANDE

Acqua Vini caffè

www.labarcella.com