



La Barcella

HELLO AUTUMN!

Entrèe di benvenuto

Focaccina Lardo e confettura prugne

Antipasti

Tagliere dei salumi della nostra
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo
Stagionato a parma, Salame felino e ...
Magatello in bassa temperatura con peperoni scottati
Polpettine di pane con crema ai funghi
Soufflè di zucca con crema allo zola

Primi

Riso carnaroli a km zero e funghi porcini
Pasta di cascina

Secondo

Coppa di maialino
al latte
Contorno in abbinamento

torta di ricorrenza e spumante

acqua vini spumante caffè

Novembre cerimonie

Informazioni 2020

- Il menù completo è proposto a € 45 a persona 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 con la torta il costo persona sarà 43€.
- 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 decadata. 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 per necessità a sanificare gli ambienti
- 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
 - in base al dpr covid non sarà possibile fare tavolate
- Per visite riceviamo da giov a sabato dalle 10,00 alle 18,30