



Azienda Agrituristica La Barcella

Menu ristorante

A tavola, cerchiamo di non dimenticare le nostre radici, non dimenticandoci di innovare, e migliorarci sempre. L'utilizzo delle materie prime principalmente proviene dalla nostra azienda agricola e dalle aziende agricole limitrofe. Questo, è la base per portare in tavola prodotti sani e genuini.

Proponiamo giovedì e venerdì un menu degustazione al costo di 35€ a persona che comprende:

*3 Stuzzichini di aperitivo
5 Antipasti
2 Primi
1 Secondo
Contorno
Dolce a scelta
Acqua, vini, caffè, digestivi.*

Il sabato e la domenica invece il menu degustazione è proposto a 38€ a persona con l'aggiunta di un secondo.

I bambini fino da zero a tre anni non pagano, mentre fino a dieci anni pagano la metà.

I nostri menu variano giorno per giorno, in base alla stagione direttamente dai responsabili della cucina per garantire una continua novità e stagionalità delle portate.

*Oltre alla ristorazione possiamo offrire un servizio di pernottamento BB (camera e colazione) nella nostra nuova struttura **Barcella al Mulino**, che si trova a pochi minuti dal ristorante e che Vi invitiamo a visitare di persona oppure sul sito: www.labarcella.it.*

Se vorrete incontrarci Vi suggeriamo i seguenti orari dalle 11, 00 alle 18, 00 da Giovedì a Domenica.

Per maggiori informazioni sulla disponibilità o altro potete contattarci al numero 02/94970555 da giovedì a domenica per la ristorazione oppure al numero 02/9471586 per i pernottamenti.

Benvenuti, vi aspettiamo

Oldani Massimo

Gli Aperitivi

I Crostini:

Pasta di salame
Salmone
Lardo (miele)
Ricotta miele e noci
Ricotta e cipollotto Caramellato
Vegetariani

Le Sfoglie

Sfogliatine ricotta e spinaci
Sfogliatine di patè
Salsiccia in sfoglia
Cannoncino con fonduta

I Fritti:

Salvia dorata
Fiori di zucca
Frittura di pesciolini

Gli altri stuzzichini:

Pizzettine
Olive ascolane
Salsiccia al rosmarino
Brioscine al salmone
Grana in forma

Gli Antipasti

I Freddi:

Prosciutto crudo di parma,
Salame e Lardo o Coppa
Crudo e melone
Lonzino affumicato con scaglie di sedano e
grana
Bresaola con: Caprino- Rucola e grana -
Funghi
Punta di vitello o Lingua in salsa verde
Vitello tonnato
Fesa di Tacchino in carpaccio di rucola
Pomodorini alla mousse di caprino
Insalatina tiepida estiva di orzo e farro

I Caldi:

Asparagi con pancetta e provola affumicata
Trochetto di Melanzane alla parmigiana
Involtini di Melanzane con spuma di cotto e
acciuga
Frittatine rustiche con crema al parmigiano
Tronchetti di zucchine di carne o alle di
verdure
Fagottini di Toma e noci
Fagottini con zola pancetta e noci
Fagottini di carne
Mondeghili di carne e pancetta croccante
Carciofi con fonduta
Involtini di verza con cotto e formaggio
Pomodori gratinati
Crostino di polenta e zola
Crostini di polenta salsiccia e funghi
Cannoncini di pancetta e mousse di caprino
Cotechino con purè o lenticchie
Vellutata ai funghi e crostini tostati
Vellutata di ceci e crostini tostati

I Primi

Risi amore e:

Erbe fini
Zafferano e fiori di zucca
Ortiche
Padano e punte d'asparagi
Zafferano, provola e basilico
Zafferano e salsiccia
Zafferano e funghi porcini
Zucca e amaretto
Funghi porcini
Buttafuoco
Buttafuoco e pasta di salame
Buttafuoco e trevigiana
Fonduta e noci

Ravioli:

Magro (ricotta e spinaci)
Carne
Castagne

Le paste fresche

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

fagottini di crespelle

Fonduta
Magro (ricotta e spinaci)
Funghi

Pasta di cascina

Zafferano e fiori di zuccina
Salsiccia e funghi Tagliolini di verdura
Salsiccia e bocconcini di salsiccia
Pancetta zucchine e basilico.

I Secondi

Gli Arrostiti:

Scamone di vitello
Sella (Carrè) di vitello
Stinco di vitello

Gli Stufati:

Brasato con polenta
Coppa di maiale al latte

Spadelliamo:

Scaloppe al ragù di limone
Scaloppe al ragù di funghi
Scaloppe al ragù di bianco

I Filetti:

Pepe verde
Erbe fini
Griglia
Rosmarino

Scottadito:

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

Perché no...:

Anatra alla Barcellina croccante
Faraona della casa
Coniglio arrostito con pomodorini e olive nere

I Contorni

Patate rosolate
Insalatina mista
Carote e zucchine
Finocchi gratinati

La nostra cantina (nostra produzione)

I Rossi:

Bonarda
Buttafuoco

I Bianchi:

Pinot nero
Pinot grigio

I Dolci:

Sangue di giuda
Moscato