



*La*  
**Barcella**

[www.labarcella.it](http://www.labarcella.it)



---

*Le Serate a Tema in Barcella*

LE PROPOSTE 2018



## 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 menù è proposto a € 40 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.

- Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione così da poter apportare le opportune modifiche.

- In questa giornata il pagamento potrà avvenire solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file interminabili e attendere a lungo.

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

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

## *Falò Sant'Antonio in Barcella*

Venerdì 19 Gennaio

### APERITIVI

Pinot Rosè  
Crostoni burro e acciuga  
Brioscine salate

### ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma, salame  
Crostoni di polenta con pancetta e scamorza affumicata  
Cotechino con lenticchie  
Sformato di castagne e crema parmigiana

### PRIMI

Riso amore... Zola e pere  
Cannelloni di cascina con crema alla zucca e salsiccia

### SECONDI

Brasato di manzo con funghi  
Patate rosolate

### DOLCE

Tortino caldo al cioccolato  
Buffet di Frittelle, castagne e vin brule

### BEVANDE

Acqua, vini, caffè



## INFORMAZIONI

la propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde.

- Orario d'inizio della serata dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

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

## *La Cassoela*

VENERDI 26 GENNAIO

### APERITIVI

Pinot Rosè  
Focaccine alle olive e pasta di salame  
Sfogliatine

### ANTIPASTI

Crudo di Parma e cacciatorino  
Cotechino su crostino di riso  
Crostino di polenta con crema al  
taleggio  
Asparagi con pancetta e provola  
affumicata

### PRIMI

Riso amore.... buttafuoco e pasta di  
salame

### SECONDI

Cassuela  
Patate rosolate

### DOLCE

Dolce...lo sceglieremo insieme

### 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 dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

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

## *La Pasta Fresca*

VENERDÌ 2 FEBBRAIO

### APERITIVI

Pinot Rosè  
Focaccine alle noci al lardo pestato  
Crostoni alla ricotta e confettura fico

### ANTIPASTI

Crudo di Parma e lardo  
Fagottini di patate con pancetta e crema  
al gorgonzola  
Crostoni di polenta con acciuga  
Flan alle castagne con cuore fondente

### PRIMI

Pappardelle al ragù di cinghiale  
Lasagne al ragù bianco di salsiccia  
Gnocchi tricolore (patate, cacao e  
ortiche) con crema al taleggio e noci

### SECONDI

Spiedi di polpettine croccanti fuori  
e tenere dentro  
Patate rosolate

### DOLCE

Dolce...lo sceglieremo insieme

### BEVANDE

Acqua vini caffè



#### INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: anatre, fagiani e cinghiali
- Orario d'inizio della serata dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

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

## *La Selvaggina*

VENERDI' 9 FEBBRAIO

#### APERITIVI

Pinot Rosè  
Focaccine alle castagne con lardo e miele  
Cannoncini con fonduta

#### ANTIPASTI

Prosciutto crudo di parma e lardo  
Polenta con funghi e cinghiale  
Petto d anatra con finocchio sottile

#### PRIMI

Lasagnette d anatra  
Gnocchi caserecci al ragù di cinghiale

#### SECONDI

Fagiano farcito e avvolto in pancetta croccante  
Patate rosolate

#### DOLCE

Lo sceglieremo assieme

#### BEVANDE

Acqua vini caffè

[www.labarcella.com](http://www.labarcella.com)



## INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni.
- Orario d'inizio della serata dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 45 a persona tutto compreso (bevande incluse)
- 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 altrimenti siete in molti, e con la carta, tra attesa connessione e firme non ce la caviamo più
- la serata sarà accompagnata da interventi con musica dal vivo (sax) -da confermare-

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

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

## *Innamorarsi in Barcella*

MERCOLEDÌ 14 FEBBRAIO

### PRIMI

Riso amore zucca e calamaretti  
Fagottini di crespelle con crescenza  
e prosciutto cotto

### SECONDI

Tagliatina di vitello alla brace  
Patate a spicchi profumate al burro e  
rosmarino

### DOLCE

Tortino caldo al cioccolato con gelato al  
mirtillo  
Passito

### BEVANDE

Acqua Vini caffè

**APERITIVI**  
Prosecco di Valdobbiadene  
Focaccine alle olive con pasta di salame  
Pan brioche con acciughe cantabriche  
basilico e pomodorini confit

**ANTIPASTI**  
Crudo di Parma e salamino  
Piovra scottata burrata e pomodorini  
Carpaccio di spada al profumo d agrumi  
Flan di zucca crema al parmigiano e chips  
di pancetta croccante

[www.labarcella.com](http://www.labarcella.com)





---

## INFORMAZIONI

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

- consiglio vivamente 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 20,30 (gradita la puntualità per non perdere tutta la presentazione)

- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

- 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.it

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

## *W gli Sposi*

---

GIOVEDÌ 22 VENERDÌ 23 SABATO 24 FEBBRAIO

il menu sarà una grande sorpresa....  
fidatevi e lasciate fare a noi

[www.labarcella.com](http://www.labarcella.com)





## INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: FORMAGGI E PERE
- Orario d'inizio della serata dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

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



## *Al contadino non far sapere*

VENERDÌ 2 MARZO

### APERITIVI

Pinot Rosè  
Focaccine alle noci con caprino e cipolla  
rossa caramellata  
Crostini con gorgonzola e confettura ai  
fichi

### ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma e lardo  
Fagottini di sfoglia con patate, pancetta  
croccante e crema al taleggio  
Cotechino con salsa al parmigiano  
Crostini di polenta zola e pere

### PRIMI

Riso amore.... taleggio pere e gherigli di  
noce  
Gnocchi con crema al parmigiano allo  
zola e uvetta

### SECONDI

Assettina di formaggi, confetture e frutta  
oppure scamoncino di vitello al forno  
con patate

### DOLCE

Dolce... lo sceglieremo insieme

### BEVANDE

Acqua Vini caffè

[www.labarcella.com](http://www.labarcella.com)



## INFORMAZIONI

- La Barcella propone una giornata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde: il MAIALE

- Orario d'inizio della cena sarà dalle 20

- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

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

## *Sua maestà il maiale...*

VENERDI 9 MARZO

### APERITIVI

Pinot rosè  
Focaccine con lardo e miele  
Bocconcini di salsiccia al rosmarino

### ANTIPASTI

Crudo di Parma, Salame e coppa  
Mondeghili di carne in battuta di pomodoro  
Crostini di polenta con salsiccia e funghi  
Tomini avvolti in pasta fillo fragrante con noci e pancetta

### PRIMI

Riso amore buttafuoco e pasta di salame  
Tagliatelle di cascina con broccoli e salsiccia

### SECONDI

Maialetto intero al forno, presentato e sporzionato  
Patate rosolate

### DOLCE

Dolce lo sceglieremo assieme

### BEVANDE

Acqua Vini Caffè

[www.labarcella.com](http://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 dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

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



## *Adoro il Risotto*

VENERDI' 16 MARZO

### APERITIVI

Pinot Rosè  
Focaccine alle olive e pasta di salame  
Frittelline di patate

### ANTIPASTI

Prosciutto crudo di parma e salame  
Asparagi con pancetta e provola affumicata  
Crostini di polenta olive nere e crema al gorgonzola  
Polpettine di carne

### PRIMI

Riso alla zucca e Amaretto  
Riso zola e pere  
Riso barolo

### SECONDI

Tagliata di vitello  
Patate rosolate

### DOLCE

Dolce...lo sceglieremo insieme

### BEVANDE

Acqua Vini Caffè

[www.labarcella.com](http://www.labarcella.com)





## INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema alla riscoperta delle tradizioni lombarde.
- Orario d'inizio della serata dalle 20,30 alle 21,00
- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)
- La serata sarà accompagnata da musica dal vivo con le classiche canzoni milanesi

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

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

## *Milan l'è un gran Milan...*

VENERDÌ 23 MARZO

### APERITIVI

Pinot Rosè  
Focaccine alle olive e pasta di salame  
Sfogliatine con Patè

### ANTIPASTI

Crudo di parma e cacciatorino  
Cestino di polenta con salsiccia e  
funghi  
Cotechino con purè  
Spiedi di mondegghili di carne

### PRIMI e SECONDO

Ossobuco e Riso allo zafferano

### DOLCE

Dolce...lo sceglieremo insieme

### BEVANDE

Acqua Vini Caffè

[www.labarcella.com](http://www.labarcella.com)



---

## INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema all'insegna del divertimento e della risata

Cena e barzellette dal vivo

- Orario d'inizio della serata dalle 20,30 alle 21,00

- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

---

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

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



*La sai l'ultima ??*

VENERDI 30 MARZO

LA SERATA È DA CONFERMARE.....

APERITIVI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

DOLCE

BEVANDE







Azienda Agrituristica La Barcella di Oldani Natale e Massimo - p.iva/c.f.  
08199840151  
Via Cascina Barcella snc, 20087 Robecco Sul Naviglio (MI) Italy  
tel: +39 02 94970555 - fax: +39 02 94974884