



La
Barcella
www.labarcella.it



Menù Marzo

Bollicine di Pinot rosè

Polpettine di carne dorate
Focaccine al lardo e prugna

Tagliere di salumi della nostra tenuta Cambiaga
Caramelle di pasta fillo, toma, noci e miele
Baccalà mantecato con chips di polenta
su crema allo zafferano
Involtini d'asparago con pancetta croccante

Riso vialone nano dell'azienda agricola Montano
alle erbe aromatiche del Parco
Pasta di cascina

Stinco di vitello alla birra
Contorno in abbinamento

Il nostro Dolce

Informazioni

Anno 2019

- Il menù è proposto il **sabato sera e la domenica** a 38€ persona e comprende Acqua, Bevande, Vini.
- Nei giorni **infrasettimanali e il sabato a pranzo** il menù prevede un solo primo e viene proposto a 35€ a persona
- Nel caso desideriate la torta, accompagnata da sorbetto e spumante, il prezzo è di € 45 a persona il sabato e la domenica (morbida frutta, chantilly, s. honorè, Fabiola cioccolato, millefoglie, crostata frutta). Nei giorni infrasettimanali e il sabato a pranzo il costo sarà 42€
- I bimbi da 0 a 3 anni non pagano; da 3 a 10 anni pagano metà
- Alle prenotazioni con ampio anticipo verrà chiesta una caparra di 100€
- Nell'ipotesi di pranzo, il servizio inizia tra le ore 12,30 e le 13,30
In caso di cena invece parte tra le ore 20.00 e le 21.00 .
- 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 in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso.
- Per visite riceviamo da giov a dom dalle 10,00 alle 18,30.

La Barcella: ristorazione - da giovedì a domenica tel:

+38 02 94970555 - info@labarcella.it