



La
Barcella
www.labarcella.it



Le Serate a Tema in Barcella

LE PROPOSTE 2019



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 18 GENNAIO

APERITIVI

Pinot Rosè
Crostone di pane
burro acciuga cantabrica e cipollotto
rosso scottato
Brioscine salate

ANTIPASTI

Tagliere di Prosciutto crudo di Parma,
Salame felino
Millefoglie di polenta e cotechino
Lonza di maiale cotta in bassa
temperatura con misticanza e
dressing alla senape
Flan alla bietola rossa e
crema parmigiana

PRIMI

Riso carnaroli km zero mele renette
speck e burratina

SECONDI

Filetino di vitello bardato al
guanciaie
Patate al rosmarino rosolate

DOLCE

Panna cotta al profumo di menta con
riduzione alla passion fruit e biscotto
Buffet di Frittelle, castagne e vin brule

BEVANDE

Acqua, vini, caffè
El cestin del pan



INFORMAZIONI

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

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 25 GENNAIO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pinot Rosè
Focaccine al lardo pestato e miele

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di parma e lardo
Petto d'anatra affumicato al finocchio
oli e sali e spezie
Polenta con funghi e 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 farcita alla cacciatora
Patate rosolate

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 € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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 1 FEBBRAIO

PRIMI

Pappardelle al ragù di cinghiale
Lasagnette al ragù bianco di salsiccia
Gnocchi di patata al cacao con crema
al tartufo

PER STACCARE

Sorbetto alla centrifuga di
mandarancio
homemade

DOLCE

"Lasagna" dolce di sfoglia
crema chantilly alla vaniglia

BEVANDE

Acqua vini caffè

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pinot Rosè
Crostone caldo con
lonza cotta in bassa temperatura
e peperoni dolci
Frittelline di pasta fritte

ANTIPASTI

Crudo di Parma e salame felino
Cotechino in crosta di pasta sfoglia
Studel di pasta brisé ai funghi
Fagottini di patate con pancetta e crema
al gorgonzola



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 € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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' 8 FEBBRAIO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pinot Rosè
Focaccine alla pasta di salame
Mondeghili di carne dorati

ANTIPASTI

Crudo di parma e cacciatorino
Milanese di tacchino con maionese
allo zafferano
Polenta al gorgonzola
Cotechino su crostino di riso
e crema parmigiano

PRIMI e SECONDO

Ossobuco e Riso carnaroli km
zero azienda agricola Montano 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 € 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 per evitare con la carta lunghe attese
- la serata sarà accompagnata da interventi di musica dal vivo (sax) -da confermare-

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

GIOVEDÌ 14 FEBBRAIO

EL CESTIN DEL PAN E GRISSIN

APERITIVI

Prosecco al calice
Focaccina con pomodorino e fragole
Pan brioches con acciughe cantabriche
basilico e pomodorini confit

ANTIPASTI

Crudo di Parma e salamino cacciatorino
Carpaccio di maialino
al finocchio e agrumi
Flan di zucca crema al parmigiano e chips
di pancetta 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
Patate a terrina

DOLCE

Tortino caldo al cioccolato
con gelato al mango
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 (bevande incluse)

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

VENERDI 15 FEBBRAIO

EL CESTIN DEL PAN E GRISSIN

APERITIVI

Prosecco al calice
Focaccina con pomodorino e fragole
Pan brioches con acciughe cantabriche
basilico e pomodorini confit

ANTIPASTI

Crudo di Parma e salamino cacciatorino
Carpaccio di maialino
al finocchio e agrumi
Flan di zucca crema al parmigiano e chips
di pancetta 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
Patate a terrina

DOLCE

Tortino caldo al cioccolato
con gelato al mango
Passito

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

21 22 23 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 € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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 1 MARZO

EI CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pinot rosè
Pane cassetta integrale battuto
con patè prosciutto
Salsiccia al rosmarino

ANTIPASTI

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

PRIMI

Riso carnaroli a km zero dell'azienda
agricola Montano 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 € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

GIOVEDÌ 7 MARZO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pinot Rosè
Pan brioches acciuga
pomodorino confit e basilico
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 carciofi

PRIMI

Risotto carnaroli a km zero dell'azienda
agricola Montano:
- Carciofi mantecato
con spuma al caprino
- Champignon e salsiccia
- Cacio pepe e guanciale

PER STACCARE UN PO

Sorbetto al mandarancio

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 € 35 a persona tutto compreso (bevande incluse)

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

GIOVEDÌ 14 MARZO

EL CESTIN DEL PAN

APERITIVI

Pinot Rosè

Pane in focaccia e salame
Quartirolo e confettura fico

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



INFORMAZIONI

- La Barcella propone una serata e tema all'insegna del..... be qualcosa ci inventeremo



E Poi??

LA SERATA È DA CONFERMARE.....

APERITIVI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

DOLCE

BEVANDE

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



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