





## menù Gennaio Febbraio

Bollicine di Pinot rosè

Crostini di pane nero burro  
acciuga e cipollotto rosso caramellato  
Brioscine salate

Tagliere di salumi della nostra tenuta Cambiaga  
Tortelli di sfoglia agli spinaci salvia e taleggio  
Medaglione di polenta, pancetta croccante e  
scamorza affumicata  
Cotechino su crostino di riso al salto

Riso vialone nano azienda agricola montano  
al buttafuoco mantecato con toma  
Pasta di cascina

Medaglione di filettino di maiale  
della tenuta Cambiaga  
con pancetta e nocciole  
Contorno abbinato

Il nostro dolce

## INFORMAZIONI

Anno 2019

- Il menù è proposto il **sabato sera e la domenica** a 38€ persona e comprende Acqua, Vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè.
- 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 caparr 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:

+39 02 94970555 - info@labarcella.it

