



*La*  
*Barcella*  
[www.labarcella.it](http://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. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè



## *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

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



## 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. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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](http://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. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè
- 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](http://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. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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](http://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](http://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. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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](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 alle 20,30
- Menù proposto a € 35 a persona tutto compreso. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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](http://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. Acqua vino (1 bottiglia ogni due persone) caffè

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](http://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