



Dal 1910  
TENUTA

# CIAMM BIAMG

Festività 2024  
Serate a tema 2025







Da generazioni la Famiglia Oldani lavora con amore e dedizione le sue campagne.

Nel 1996 il desiderio di valorizzare il proprio territorio e i propri prodotti agricoli fa nascere l' Azienda Agrituristica La Barcella, un'antica tenuta ricca di storia divenuta negli anni un punto di riferimento nella ristorazione.

Dal 2019 Tenuta Cambiaga, centro agricolo della Famiglia sin dal 1910, converte alcuni dei suoi spazi dedicandoli ad eventi, attività ricreative e culturali.

L'amore per la terra e la passione per il nostro lavoro hanno reso possibile la realizzazione di un sogno; un sogno che vogliamo condividere con voi.



Tenuta Cambiaga è da sempre il cuore pulsante dell' Azienda Agricola della Famiglia Oldani. È qui infatti che storicamente nacque l'attività: sin dal 1910 venivano coltivati, nelle campagne adiacenti, grano e frumento. Si aggiunse negli anni anche l'allevamento di suini, da cui otteniamo i salumi che portiamo in tavola.

In Tenuta è stato inoltre realizzato un orto: in stagione infatti questo ci consente di avere ortaggi 100% organici e bio da poter offrire ai nostri clienti.

In cortile si trova poi un pergolato di Kiwi, i quali vengono utilizzati in diversi modi: con essi prepariamo sorbetti, gelati, confetture.











# Pranzo di Natale e Santo stefano



25 E 26 DICEMBRE ORE 13.00.



## Proposta Pranzo di Natale

### Entreè di benvenuto

Calice di metodo classico rosè  
Maritzzo alle noci con prosciutto affumicato  
robiola e confettura ai fichi  
Chips di polenta croccante, mousse di Gorgonzola  
dolce e Miele

### Antipasti

Tagliere dei salumi della Tenuta Crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Tartarri di manzo, nocciole tostate e cialda di grana  
Insalatina di soncino finocchio arancio e  
speck d anatra  
La russa e il suo crostone di pane al velo  
Cotechino e polenta integrale  
Insalatina di nervetti e cipolle rosse in agro  
e salsa verde

### Primi

Riso carnaroli allo zafferano, carciofi fritti  
e crescenza  
Ravioli di pasta verde alle patate su crema di  
di porcini e guancialetto croccante

### Secondo

Guancia di manzo  
accompagnato da una purea soffice  
e chips di sedano rapa

### Dolce

Morbido alle castagne con marroni  
ssati, croccante e gelato ai cachi

Il Panettone da 5kg e servito con la sua crema  
mascarpone arancio e caffè  
calice di moscato

caffè e dolcetti

Acqua caffè inclusi proposto a 95€

Vino escluso alla carta

bimbi 1-3 anni 25€ 3-10 anni 50€





## **Proposta Pranzo di S Stefano**

### **Entreè di benvento**

Calice di bollicine metodo classico  
Maritozzo alle noci prosciutto affumicato e  
confettura ai fichi

### **Antipasti**

Tagliere dei salumi della Tenuta Crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Vitello in salsa tonnata  
L'insalata russa e crostone di pane al velo  
Insalatina di nervetti con cipolle in  
agro e salsa verde  
Cotechino e polenta rimacinata

### **Primi**

Riso carnaroli alla zucca, gocce di zola e  
amaretti (a piacere)  
Agnolotti di carne al sugo di brasato

### **Secondo**

Filetto di vitello con riduzione al vino  
chips di patate

### **Dolce**

Morbido al cioccolato e croccante  
crema al mascarpone arancio e caffè  
e panettone

Acqua caffè inclusi proposto a € 75

Vino escluso alla carta

bimbi 1-3 anni 25€ 3-10 anni 45€



## Proposta Cenone di Capodanno

### Al tavolo

#### Entreè di benvenuto

Calice di metodo classico rosè

Maritozzo alle noci prosciutto affumicato e confettura ai fichi

Chips di polenta croccante, Lardo e Miele

### Antipasti

Tagliere dei salumi della Tenuta Crudo

Stagionato a parma, Salame felino

Tartar di manzo, e cialda di grana

Vitello in salsa tonnata

La russa e crostone di pane al velo

Cotechino e polenta rimacinata

### Primi

Riso carnaroli allo zucca latteria e prosciutto crudo croccante

Lasagnette al ragu bianco e verdure

### Secondo

Filettino di vitello su purea morbida e porri fritti

Buffet dei dolci: Panne cottine, Bianche e cioccolato, Salame cioccolato, Cannoncini alla crema, Tartellette al cioccolato e lampone, Croissant, Babà, Krapfen, Bigne alla crema, bigne al cioccolato, Fiamme al cioccolato

Acqua, vino, caffè, e open bar fino alle 3.00

Menu proposto a 120€ persona bevande e open bar incluso  
bimbi 1-3 anni 35€ 3-10 anni 80€

Alla mezzanotte, brindiamo e balliamo al nuovo anno !!  
Musica e balli





Il costo dei menu e dei bimbi è sopra indicato

Orario di arrivo per il pranzo di Natale e s stefano 13.00

Orario di arrivo per la cena di capodanno 20.30

In caso di intolleranze alimentari o esigenze particolari basterà segnalarlo all'atto della prenotazione.

In caso di conferma si chiede una caparra di € 200, in caso di disdetta o spostamento entro 3 giorni dall'evento la caparra andrà persa. In caso di disdetta o spostamento prima di 3 giorni la caparra sarà convertita in buono di pari valore e riutilizzabile in struttura. Per tavoli da due e tre persone la caparra richiesta è €100.

Chiediamo la cortesia al momento saldo che non sarà possibile effettuare pagamenti separati per ognuno dei commensali, ma solo in un'unica soluzione consigliamo quindi di organizzarvi in tal senso

Per garantire la massima tranquillità e un servizio il più possibile elegante e discreto non facciamo tavolate ma solo tavoli rotondi (max 9), ogni gruppo avrà a disposizione un numero massimo di tavoli in proporzione al numero di ospiti. Fino a 12 persone riusciremo ad unire due tavoli facendovi stare nello stesso tavolo

In caso di richiesta seggioloni ne garantiamo al massimo 1 per prenotazione, e cani permessi solo di piccola taglia. In caso di numeri maggiori a 9 persone fino a 14 persone massimo riusciremo ad avvicinare due tavoli così da creare un'unica soluzione.

La conferma con caparra presuppone l'accettazione e la presa visione delle condizioni di cui sopra





# Cena falò di S antonio



**VENERDI 17 GENNAIO ORE 20.00**

**Venerdì 17 gennaio ore 20.00**  
**cena e falò di S Antonio**

## **Benvenuto**

### **Antipasti**

Tagliere di salumi

Vitello con salsa verde

Insalata di nervetti, cipolle rosse  
e salsa verde

Tortino di scarola e provola

Polenta morbida salsiccia e verza stufata

### **Primo**

Riso al vino rosso fonduta di parmigiano  
e prosciutto crudo croccante

### **Secondo**

Bocconi di vitello stufati con patate

### **Dolce**

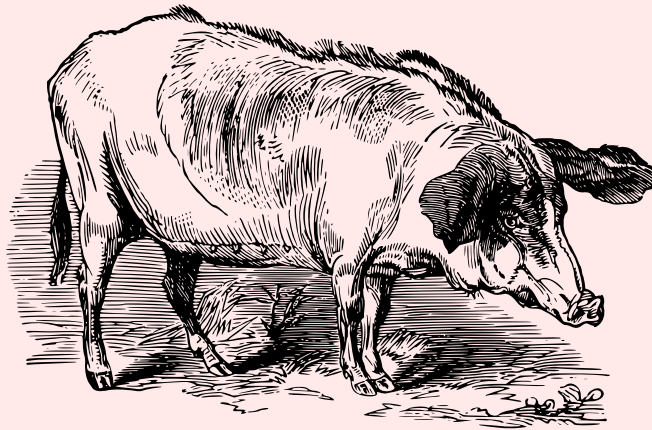
Tortino caldo alle pere cioccolato  
e crema zabaione

Acqua, vino, caffè

All'esterno: falò, panettone dolcetti a buffet  
e vin brulè

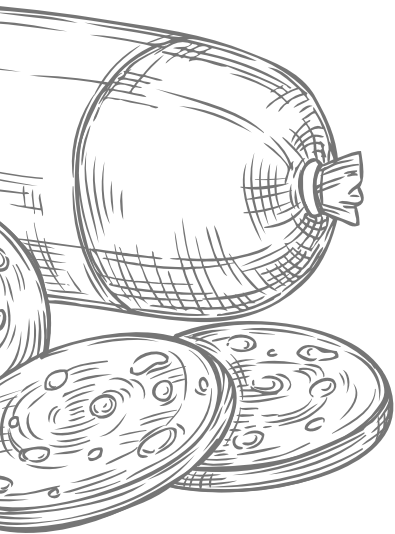
**Menu proposto a 55€ persona tutto compreso**  
**bimbi 1-3 anni 20€ 3-10 anni 35€**





**SUA MAESTÀ IL MAIALE**  
**Venerdì 24 gennaio ore 20.00**





# SUA MAESTÀ IL MAIALE

## Venerdì 24 gennaio ore 20.00

Entrée di benvenuto

### Antipasti

Tagliere dei salumi della nostra  
Tenuta Cambiaga, Prosciutto crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Gnocco fritto  
Coccotte di polenta e cotechino  
Coppa tonnata

### Primo

Riso carnaroli sfumato alla barbera  
borlotti e pasta di salame

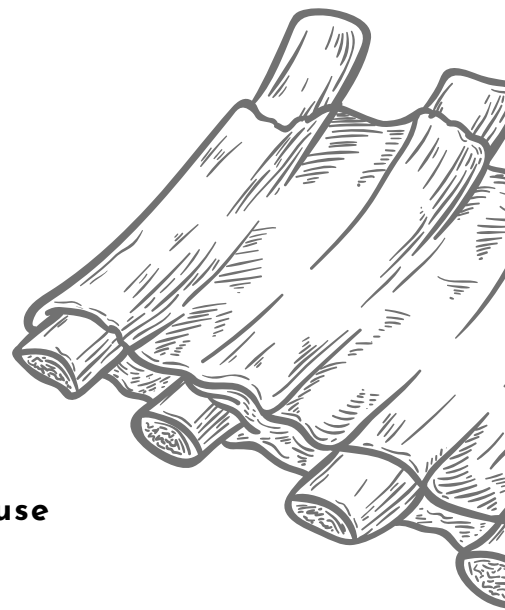
### Secondo

Pancia di maiale croccante  
con patate sabbiate al rosmarino

### Dolce

Pere al vino e gelato

proposto a 37€ persona bevande escluse  
bimbi 0-3 anni 15€ 3-10 anni 30€





**CENA CONTADINA**  
**Venerdi 31 gennaio ore 20.00**



## CENA CONTADINA VENERDI 31 GENNAIO ORE 20.00

Entrè di benvenuto

### Antipasti

Crudo e Salame felino  
Maritzo di mortadella  
Polenta e zola  
Verza e salsiccie  
Insalatina di bollito

### Primo

Riso carnaroli sfumato  
taleggio pere e noci

### Secondo

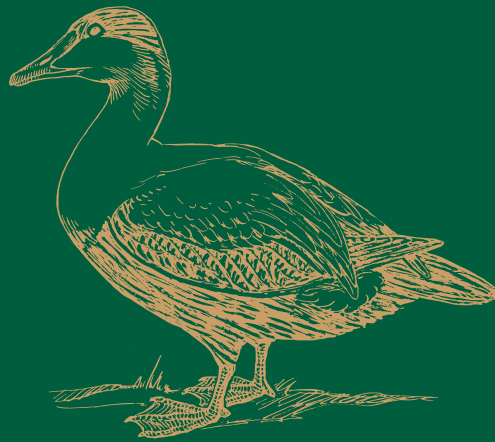
Ribs di maiale con patate

### Dolce

Torta rustica con mele e crema zabaione

proposto a **37€** persona bevande escluse  
bimbi 0-3 anni 15€ 3-10 anni 30€





**LA SELVAGGINA**  
**Venerdì 7 febbraio ore 20.00**



# LA SELVAGGINA

## VENERDI 7 FEBBRAIO ORE 20.00

L'Entrée di benvenuto

### Antipasti

Tagliere dei salumi della nostra  
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo  
Stagionato a parma, cacciatorino di cinghiale e gnocco fritto  
Coccotte di polenta con bruscit d'anatra  
Patè d'oca su crostone e composta di mele

### Primo

Pappardelle al ragu di lepre

### Secondo

Petto d'anatra al vino rosso  
e mirtilli con patate e coste al burro

### Dolce

Torta di mele e cioccolato e gelato

proposto a 37€ persona bevande escluse  
bimbi 0-3 anni 15€ 3-10 anni 30€





**SAN VALENTINO**

**Venerdi 14 Febbraio ore 20.00**

**e per i ritardatari:**

**Sabato 15 febbraio ore 20.00**

**Azz... Mi son scordato san valentino!**



# SAN VALENTINO

## VENERDI 14 FEBBRAIO ORE 20.00

Bollicine di metodo classico di benvenuto

Entrèe di benvenuto

### Antipasti

Tagliere dei salumi della nostra  
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Il vitello e la sua salsa tonnata  
Tartare di scamone di manzo,  
nocciole tostate e cialda di grana  
Tortino di scarola e provola

### Primo

Riso carnaroli padano al lime  
e trota marinata  
Crespellina al prosciutto cotto e crescenza

### Secondo

Filetto di vitello riduzione al vino  
Chips di patate

### Dolce

Tortino al cioccolato, e lamponi e crema zabaione

**proposto a 65€ persona**

**Acqua e caffè inclusi, Vino e amari esclusi  
serata allietata da accompagnamento musicale**



# **MI SON SCORDATO SAN VALENTINO**

**SABATO 15 FEBBRAIO ORE 20.00**

**Bollicine di metodo classico di benvenuto**

**Entrè di benvenuto**

**Antipasti**

**Tagliere dei salumi della nostra  
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Il vitello e la sua salsa tonnata  
Tartare di scamone di manzo,  
nocciole tostate e cialda di grana  
Tortino di scarola e provola**

**Primo**

**Riso carnaroli padano al lime  
e trota marinata  
Crespellina al prosciutto cotto e crescenza**

**Secondo**

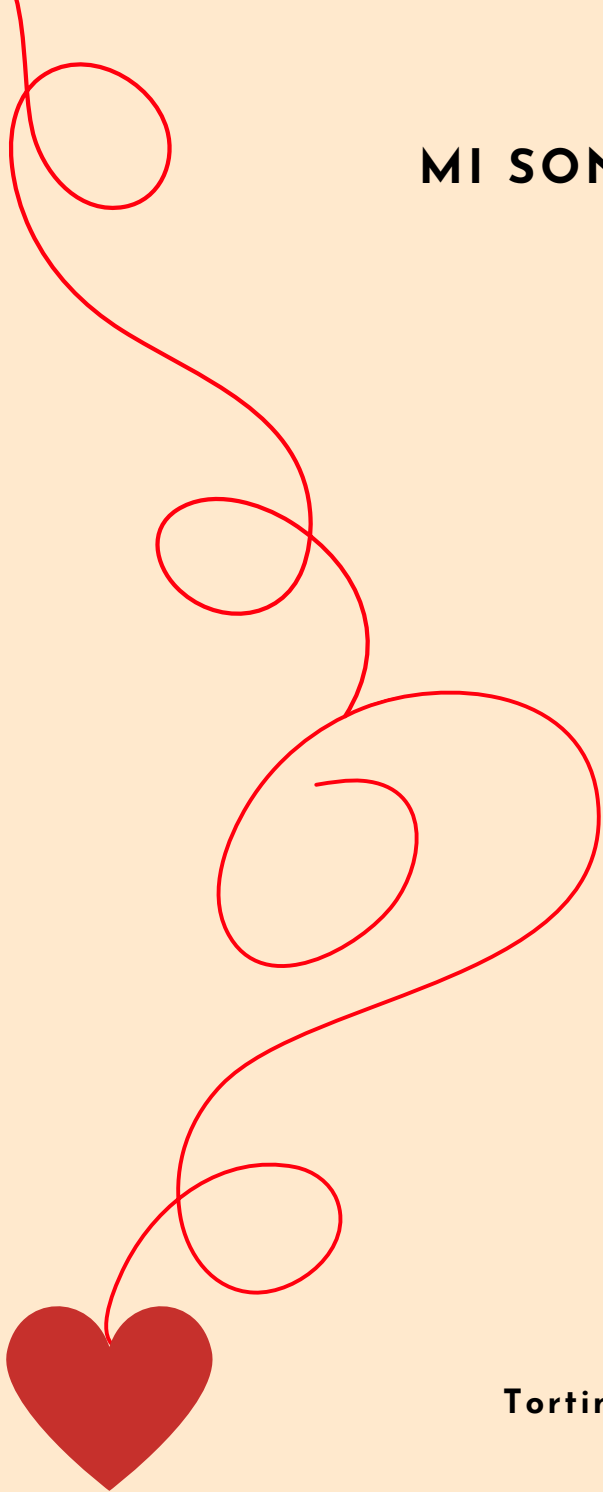
**Filetto di vitello riduzione al vino  
Chips di patate**

**Dolce**

**Tortino al cioccolato, e lamponi e crema zabaione**

**proposto a 55€ persona**

**Acqua caffè inclusi, Vino e amari esclusi**







**MILAN L'E UN GRAN MILAN**  
**Venerdi 21 Febbraio ore 20.00**



**MILAN L'È UN GRAN MILAN  
VENERDI 21 FEBBRAIO ORE 20.00**

Entrè di benvenuto

**Antipasti**

Tagliere dei salumi della nostra  
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Mondeghili di carne con maionese  
al basilico

Vitello in salsa verde  
Focaccia zola speck e noci

**Portata principale**

Riso carnaroli allo zafferano oss busse gremolada  
di verdure

**Dolce**

Gelato al panettone riduzione al vino rosso  
sbrisolona

**proposto a 37€ persona bevande escluse  
bimbi 0-3 anni 15€ 3-10 anni 30€**





**I RISOTTI**  
**Venerdì 28 Febbraio ore 20.00**



# I RISOTTI

## VENERDI 28 FEBBRAIO ORE 20.00

Entrèè di benvenuto

### Antipasti

Tagliere dei salumi della nostra  
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Crostini di polenta e zola  
Lonzino cotto in bassa temperatura al sedano  
e limone e salsa acciughe  
Flan asparagi e pancetta

### Primo

Risi:

Padano e porri fritti  
Buttafuco e pasta di salame  
Cacio pepe e guanciaie

Sorbetto pre dolce

### Dolce

Panna cotta al cioccolato bianco e crumble di biscotto

proposto a **37€** persona bevande escluse  
bimbi 0-3 anni 15€ 3-10 anni 30€



**LA FESTA DELLA DONNA**  
**Sabato 8 Marzo**





La festa della donna  
La donna è:

**Sabato 8 Marzo ore 20.00**

**Romantica**

**Entree**

Mimosa con gambero e spuma di patate  
al profumo di lime

**Passionale**

Tartarre di manzo con crema di caprino  
julienne di mele  
Polentine alla crema parmigiana  
Millefoglie salata con asparagi tomino e anacardi  
I salumi della tenuta

**Frida khalo**

**primo**

Riso carnaroli con zafferano, prosecco, robiola e  
gocce di pesto di pistacchi

**Madre**

**Secondo**

Scamoncino di vitello e duchessa

**Dolce**

Mousse al cioccolato e arancia in 3 sfumature

**proposto a 38€ persona bevande escluse  
bimbi 0-3 anni 15€ 3-10 anni 30€**



**PIZZA E FRANCIACORTA**  
**Venerdi 14 marzo ore 20.00**



**PIZZA E FRANCIACORTA  
VENERDI 14 MARZO ORE 20.00  
IN COLLABORAZIONE CON CA' DE PAZZI  
FRANCIACORTA**

**APERITIVO E ENTRÈE DI BENVENUTO  
E CALICE DI CA DE PAZZI**

**PIZZA A MODO TUO  
PIZZA IN TEGLIA, INGREDIENTI A  
GUARNIZIONE E CHI PIÙ NE HA PIÙ NE METTA  
CREA LA TUA PIZZA GUORMET!**

**DOLCE  
UN CLASSICO: IL TIRAMISU!**

**COSTO ADULTI 35€  
COSTO BIMBI 30€**

**BEVANDE ESCLUSE**





**RITORNO AL PASSATO  
BACK TO THE 1990**

**Sabato 22 marzo ore 20.00  
serata con dj set e musica anni 90**



**SERATA ANNI 90**  
**SABATO 22 MARZO ORE 20.00**

Entrèe di benvenuto

**Antipasti**

Tagliere dei salumi della nostra  
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo  
Stagionato a parma, Salame felino  
Vitello in salsa cocktail  
insalata russa prosciutto cotto e gelatina  
vol au vant ripiena

**Primo**

Risotto prosecco e fragole  
in forma di grana

**Secondo**

Arrosto di vitello  
finocchi al gratin

**Dolce**

Budino al cioccolato con biscotti

proposto a 55€ persona bevande incluse  
incluso anche un drink per la serata disco music anni 90  
bimbi 0-3 anni 20€ 3-10 anni 35€





Via della Valle  
Località Cascina Cambiaga  
Casterno, Robecco S/N -  
Milano

[info@tenutacambiaga.com](mailto:info@tenutacambiaga.com)

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

[info@labarcella.it](mailto:info@labarcella.it)