



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.

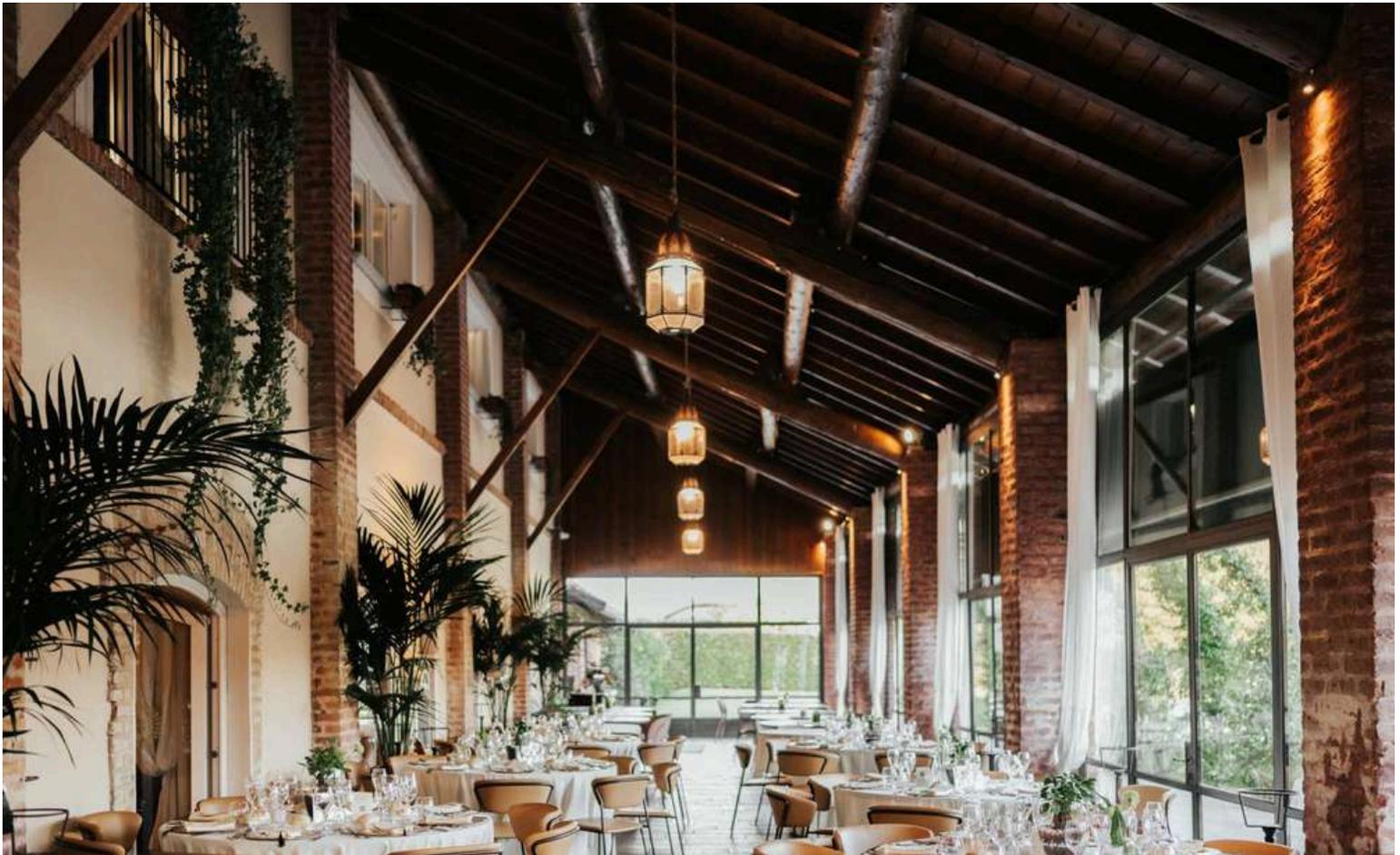


Tenuta Cambiaga è da sempre il cuore pulsante dell' Azienda Agricola della Famiglia Oldani. È qui infatti che storicamente nacque l'attività: sin dal 1910 venivano coltivati, nelle campagne adiacenti, grano e frumento. Si aggiunse negli anni anche l'allevamento di suini, da cui otteniamo i salumi che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

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 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

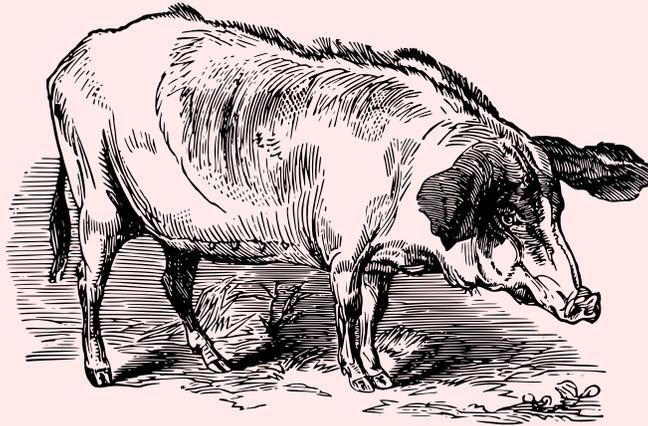
Tortino caldo alle pere cioccolato
e crema zabaione

Acqua, vino, caffè

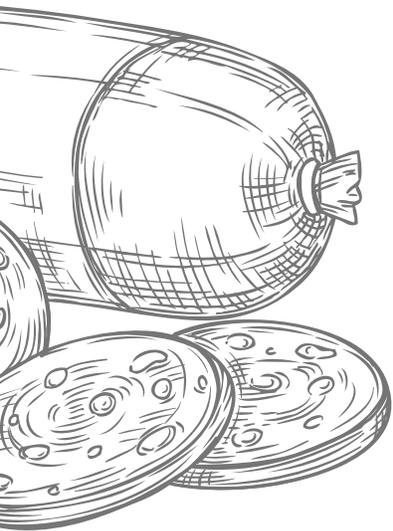
All'esterno: falò, panettone dolcetti a buffet
e vin brulè

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

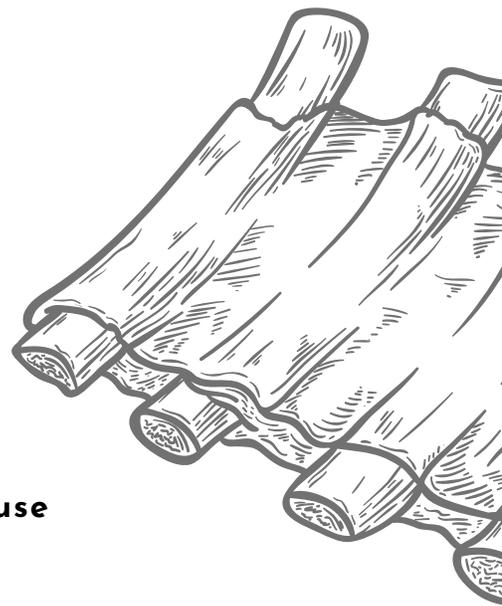
Secondo

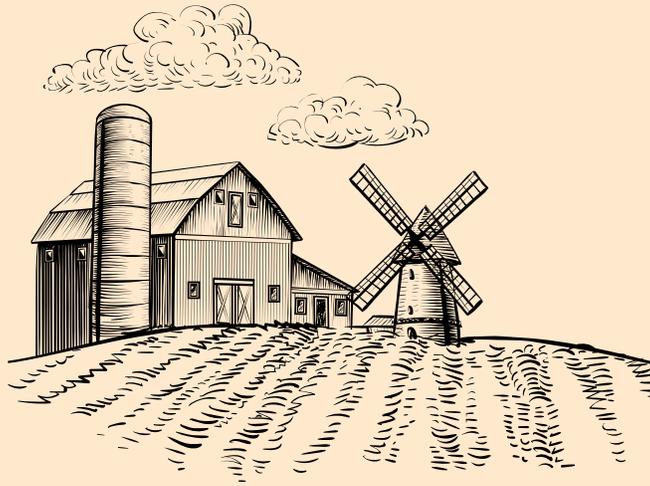
Pancia di maiale croccante
con patate sabbiate al rosmarino

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

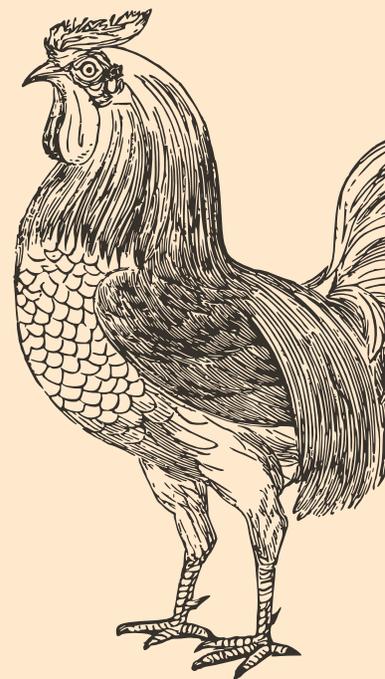
Secondo

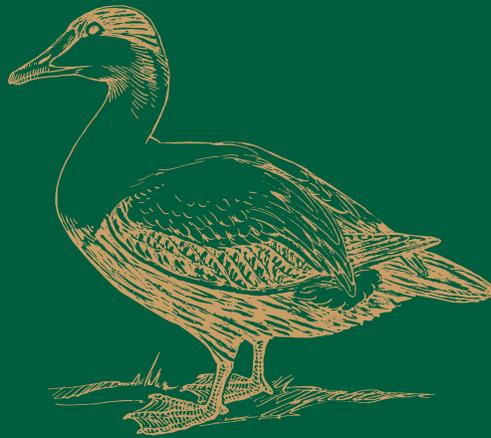
Ribs di maiale con patate

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

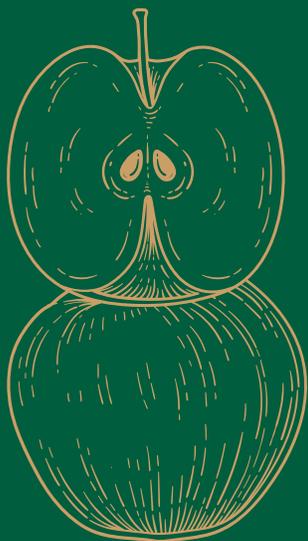
Secondo

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

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 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

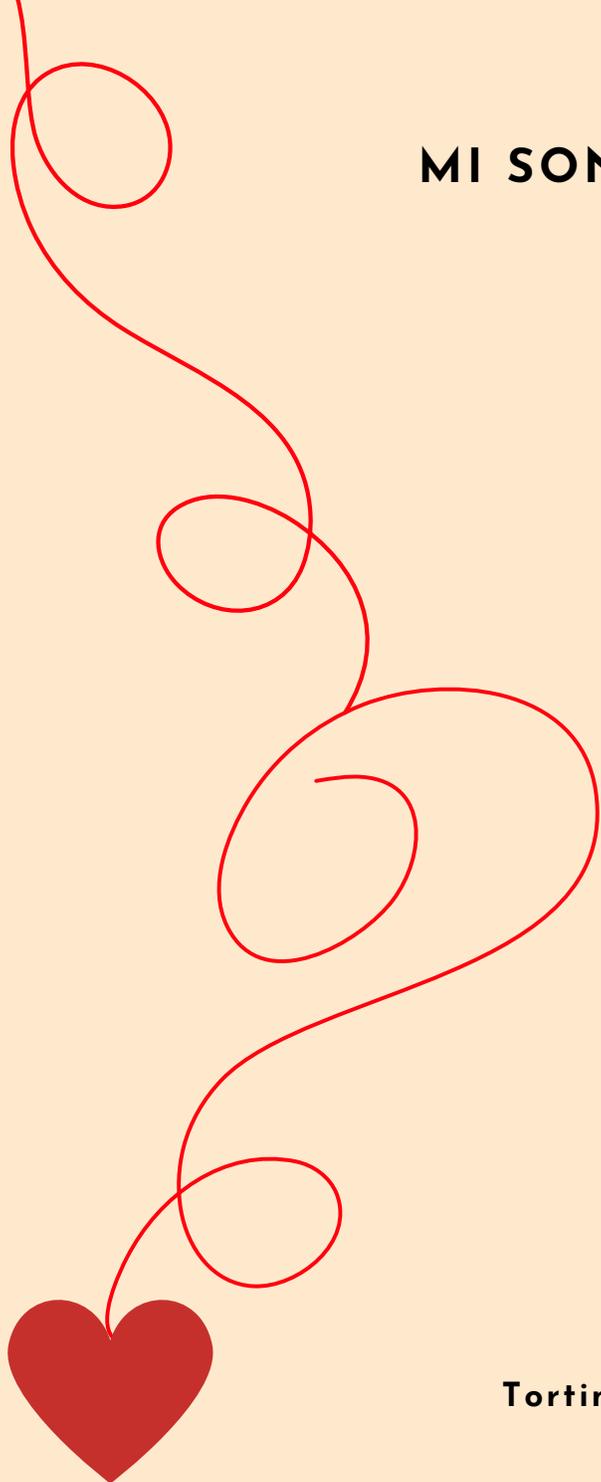
**Filetto di vitello riduzione al vino
Chips di patate**

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

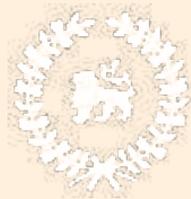
Dolce

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

www.tenutacambiaga.com

info@labarcella.it