



Dal 1910  
TENUTA

# CIAM BIANG A

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.

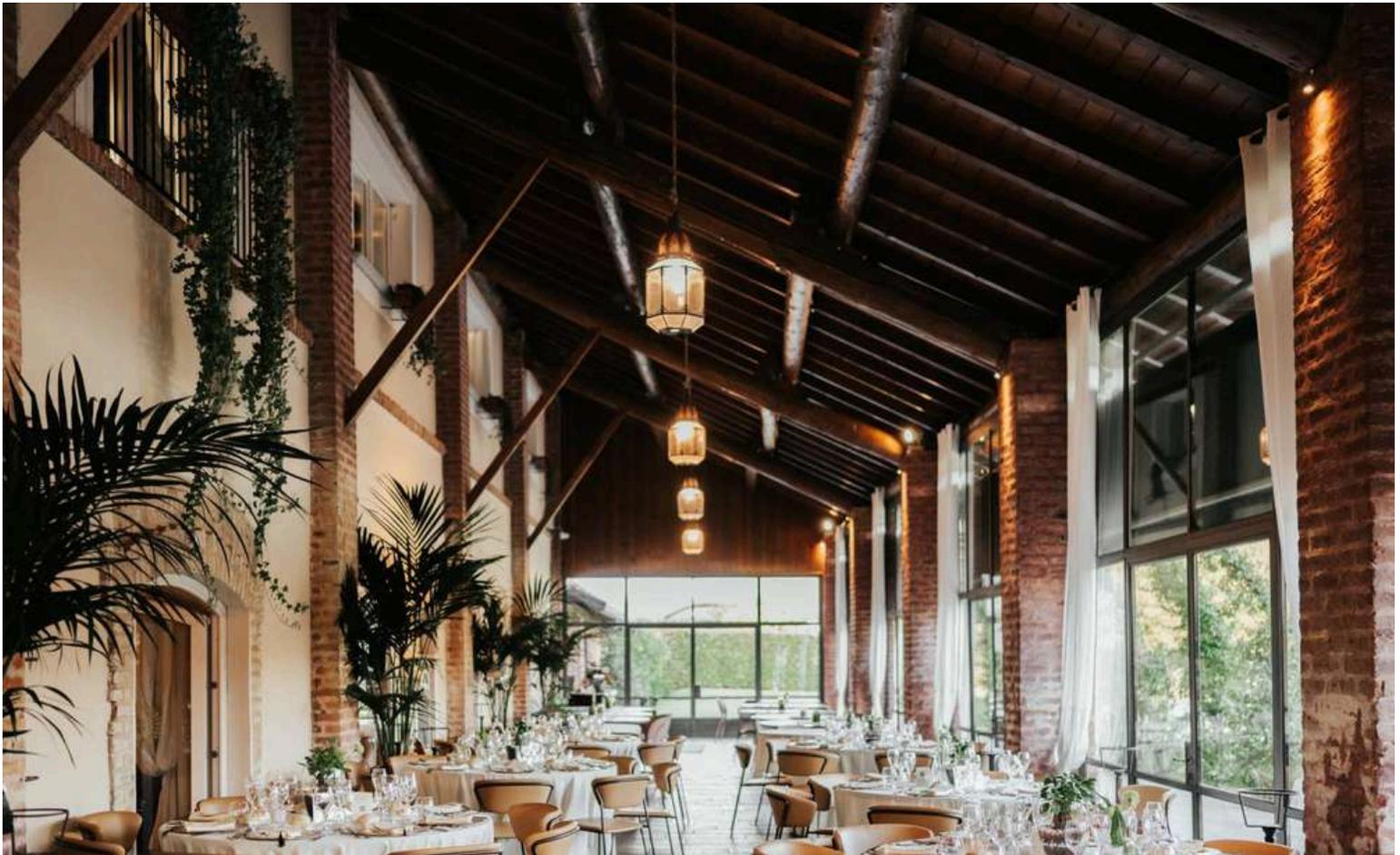


Tenuta Cambiaga è da sempre il cuore pulsante dell' Azienda Agricola della Famiglia Oldani. È qui infatti che storicamente nacque l'attività: sin dal 1910 venivano coltivati, nelle campagne adiacenti, grano e frumento. Si aggiunse negli anni anche l'allevamento di suini, da cui otteniamo i salumi che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









# Cena falò di S antonio



**GENNAIO ORE 20.00**

**Sabato 18 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**

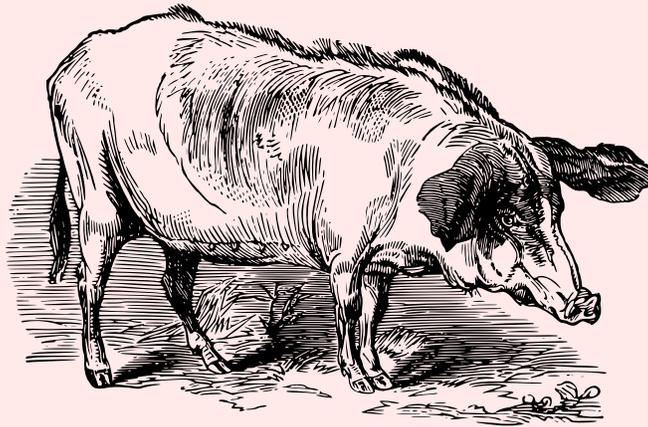
Tortino caldo alle pere cioccolato  
e crema zabaione

Acqua, vino, caffè

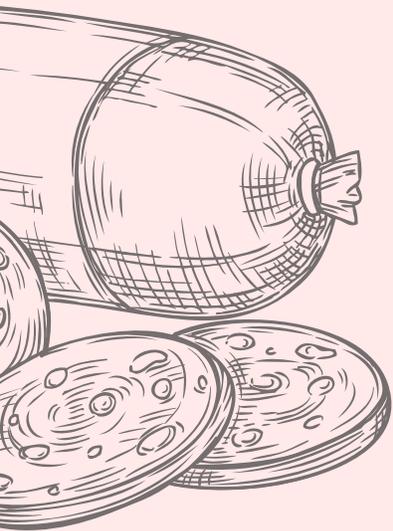
All'esterno: falò, panettone dolcetti a buffet  
e vin brulè

**Menu proposto a 59€ 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

Entrè 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

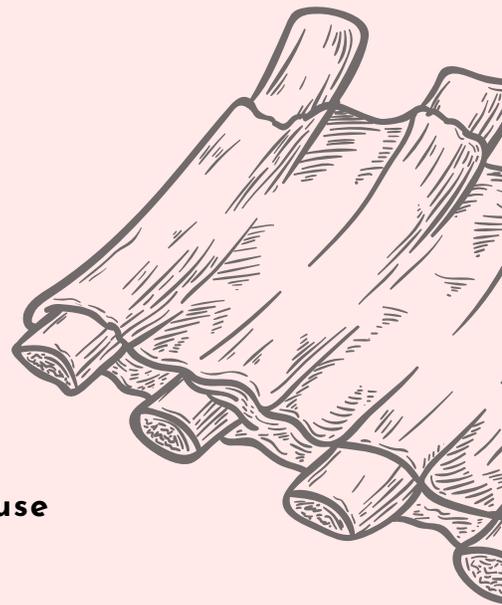
### Secondo

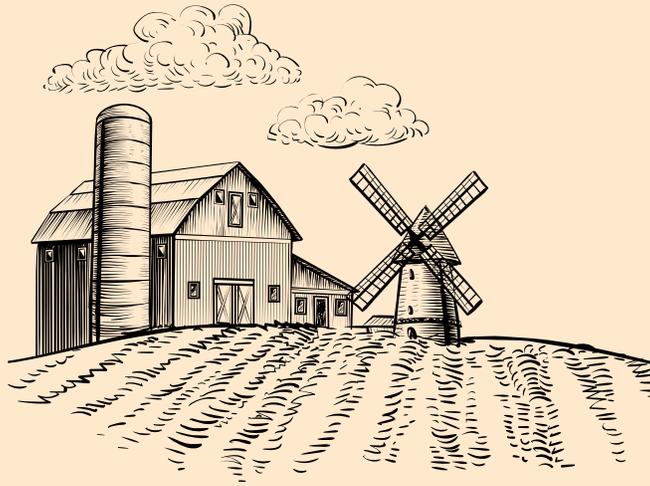
Pancia di maiale croccante  
con patate sabbiate al rosmarino

### 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

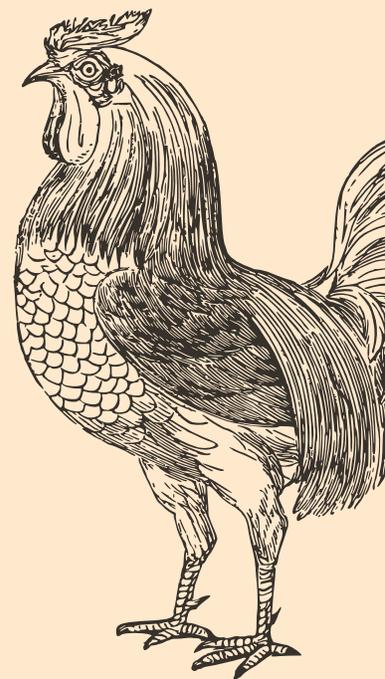
### Secondo

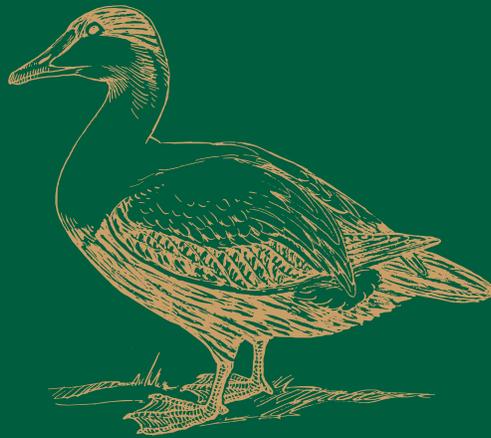
Ribs di maiale con patate

### 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

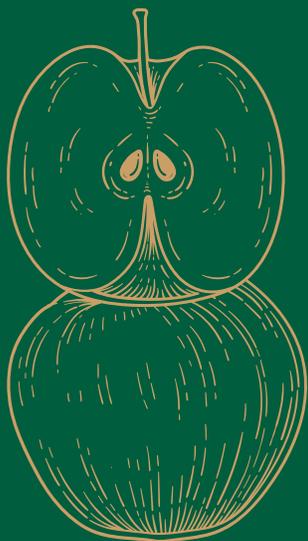
### Secondo

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**

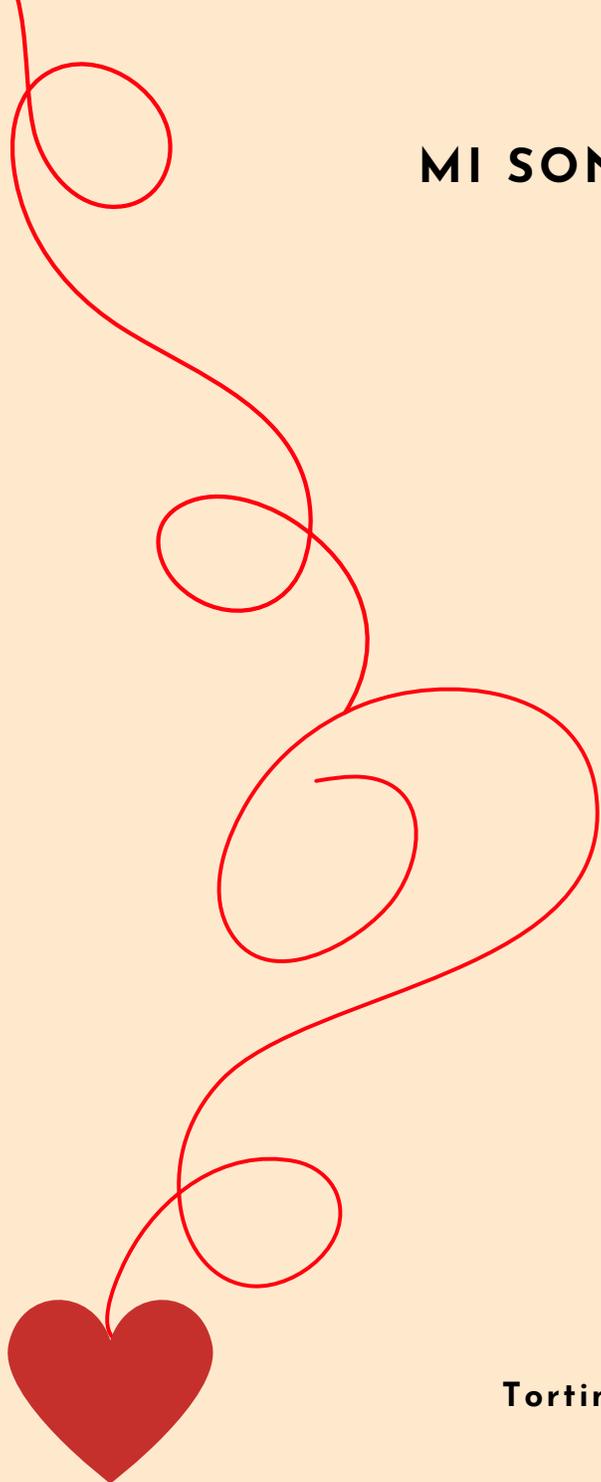
**Filetto di vitello riduzione al vino  
Chips di patate**

**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**  
**Venerdi 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**



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)