



Dal 1910
TENUTA

BIANCA

FAMIGLIA OLDANI

CIÒ CHE STATE PER SCOPRIRE È
UN SOGNO CHE PIANO PIANO,
PASSO DOPO PASSO, STA
PRENDENDO VITA.

TROVERETE UN PROGETTO.
DELLE IMMAGINI CHE VI
DARANNO L'IDEA DI COSA
STIAMO REALIZZANDO PER VOI

MA IL MEGLIO DEVE ANCORA
VENIRE!
E VOI, VOLETE FARNE PARTE?









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.







La Veranda è un luogo magico: è la continuità tra l'interno e l'esterno, ciò che consente di portare il cielo dentro sala. Per la magia che crea infatti è stata dedicata ai ricevimenti di nozze. È un ambiente unico e speciale e crediamo sia quello più adatto a rendere un matrimonio un'incantevole favola, unica nel suo genere.

Ampi spazi, alti soffitti che conservano il fascino e la storia dell'antica Cascina, porte - vetrate che si aprono interamente consentendo di vivere l'esterno, stando comodamente seduti all'interno.

Questo ambiente consente inoltre di non doversi preoccupare di un eventuale piano B: infatti anche in caso di mal tempo, non si dovrà rinunciare alla bellezza di un matrimonio a stretto contatto con la natura.



**SALA
DELLE
COLONNE**







Proposta Menu Settembre Ottobre

L'Entrée di benvenuto

Antipasti

Tagliere dei salumi della nostra
Tenuta Cambiaga Prosciutto crudo
Stagionato a parma, Salame felino E...
Carpaccio di vitello con champignon e grana
Focaccina speck robiola e confettura fichi
Souffle al formaggio all'asiago

Primi

Riso carnaroli azienda agricola viganò
zafferano e pasta di salame
Ravioli di carne con fonduta e porcini

Secondo

Medaglione di vitello con riduzione al vino
Contorno in abbinamento

Dolce

Informazioni Ristorante

Il menù completo è proposto a € 39 a persona bevande escluse la domenica e il sabato sera e i festivi.

Proposto invece a 35€ con un solo primo (riso) a persona, bevande escluse, i giovedì venerdì e sabato a pranzo non festivi. Nel caso si voglia il menu con due primi anche in settimana basterà indicarlo alla prenotazione e verrà integrato con adeguamento costo.

Le piccole pesti da 1 a 3 anni pagano 15€; da 3 a 10 anni pagano 30€. Nel caso vogliate la torta al posto del dolce considerate +3€ persona. Nel caso portiate la torta voi, il costo rimane lo stesso noi faremo il servizio torta al posto del dolce

Orari di arrivo per il pranzo: 12,30-13,30 per la cena:19.30/20.00-21.00
Non garantiamo il servizio per arrivi prima o dopo gli orari indicati.

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 particolar basterà segnalarlo all'atto della prenotazione.

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. In alternativa fino a 14 persone riusciamo ad avvicinare i tavoli tondi a crearne uno.

Verrà garantito al massimo, e se richiesto solo un seggiolone al tavolo
I cani sono accettati, solo uno per tavolo e solo se di piccola taglia

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



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

info@tenutacambiaga.com

www.tenutacambiaga.com

info@labarcella.it