



TENUTA CAMBIAGA



MAGAZINE EVENTI

1 MENU CLASSIC

EVENTI NOVEMBRE

"La vita non è una corsa...."

Un luogo dove il tempo
rallenta e ogni dettaglio
racconta un'esperienza.

Il nostro menu nasce dalla
stagionalità e dalla volontà di
farvi vivere un momento
autentico.

"Godiamocela!"





NOVEMBRE MENU CLASSIC

ENTRÉE DI BENVENUTO

ANTIPASTI

TAGLIERE DEI SALUMI DELLA NOSTRA
TENUTA CAMBIAGA PROSCIUTTO CRUDO
STAGIONATO A PARMA, SALAME FELINO
E COPPA STAGIONATA
FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO
CARPACCIO DI MANZO CON
CHIPS DI ZUCCA
POLPETTINE E POLENTINA

PRIMO

RISO CARNAROLI PADANO, PERE
GOCCE DI TALEGGIO E CHIPS DI GRANA

SECONDO

STINCO ARROSTO
CON MELE GLASSATE E CHIPS
CONTORNO DI PUREA DI PATATE

TORTA

55€ BEVANDE INCLUSE

CON AGGIUNTA DI UN PRIMO +4€
GNOCCHETTI DI PATATE CON
PORCINI E FONDUTA E NOCCIOLE

OPZIONE SENZA SECONDO -5€



Un percorso pensato per
valorizzare la stagionalità
e l'identità della nostra cucina

KNOW ABOUT EVENTI TENUTA

INFORMAZIONI

MENU CLASSIC

55€ BEVANDE INCLUSE
ACQUA VINO SPUMANTE CAFFE
NON INCLUSO OPEN BAR +5€

ORARI ARRIVO

PRANZO: 12:30 – 13:00

CENA: 19:00 – 21:00

NOTE

MENU FISSO

(VARIAZIONI SU RICHIESTA PER INTOLLERANZE)

PAGAMENTI IN UN'UNICA SOLUZIONE

(NO CONTI SEPARATI)

BAMBINI

1-3 ANNI: 15€

3-10 ANNI: 30€

PROPOSTO MENU BIMBI

(COTTO SALAME, PASTA COTOLETTINE PATATE,
DOLCE

ALTRI DETTAGLI

SOLUZIONE TAVOLI ROTONDI (MAX 9 PERSONE)

NON POSSIBILI TAVOLATE

CANI DI PICCOLA TAGLIA AMMESSI (1 PER TAVOLO)

INFO@TENUTACAMBIAGA.COM



2 MENU: SALA ESCLUSIVA

EVENTI NOVEMBRE SALA ESCLUSIVA

"La vita non è una corsa...."

Un luogo dove il tempo
rallenta e ogni dettaglio
racconta un'esperienza.

Il nostro menu nasce dalla
stagionalità e dalla volontà di
farvi vivere un momento
autentico.

"Godiamocela!"





NOVEMBRE MENU CON SALA USO ESCLUSIVO



Un percorso pensato per
valorizzare la stagionalità
e l'identità della nostra cucina

ENTRÉE DI BENVENUTO A BUFFET

BOLLICINE
FORMA DI GRANA
BIGNE SALATI

ANTIPASTI

(AL TAVOLO O BUFFET)

TAGLIERE DEI SALUMI DELLA NOSTRA
TENUTA CAMBIAGA PROSCIUTTO CRUDO
STAGIONATO A PARMA, SALAME FELINO
E COPPA STAGIONATA
FOCACCIA IN ACCOMPAGNAMENTO
CARPACCIO DI MANZO
CON CHIPS DI ZUCCA
POLPETTINE E POLENTINA

PRIMO

RISO CARNAROLI PADANO, PERE
GOCCE DI TALEGGIO E CHIPS DI GRANA

SECONDO

STINCO ARROSTO
CON MELE GLASSATE E CHIPS
CONTORNO DI PUREA DI PATATE

TORTA PICCOLA PASTICCERIA

65€ BEVANDE INCLUSE

CON AGGIUNTA DI UN PRIMO +4€
GNOCCHETTI DI PATATE CON
PORCINI E FONDUTA E NOCCIOLE

IPOTESI SENZA SECONDO -5€

SALA USO ESCLUSIVO
CON NUMERO MINIMO ADULTI CONCORDATO

KNOW ABOUT EVENTI TENUTA

INFORMAZIONI

MENU CON SALA IN ESCLUSIVA

65€ BEVANDE INCLUSE

ACQUA VINO SPUMANTE CAFFE

NON INCLUSO OPEN BAR +5€

SALA AD USO ESCLUSIVO

PER UN NUMERO MINIMO DI ADULTI CONCORDATI

ORARI ARRIVO

PRANZO: 12:30 – 13:00

CENA: 19:00 – 21:00

NOTE

MENU FISSO

(VARIAZIONI SU RICHIESTA PER INTOLLERANZE)

PAGAMENTI IN UN'UNICA SOLUZIONE

(NO CONTI SEPARATI)

BAMBINI

1-3 ANNI: 15€

3-10 ANNI: 30€

PROPOSTO MENU BIMBI

(COTTO SALAME, PASTA COTOLETTINE PATATE,
DOLCE

ALTRI DETTAGLI

SOLUZIONE TAVOLI ROTONDI (MAX 9 PERSONE)

NON POSSIBILI TAVOLATE

CANI DI PICCOLA TAGLIA AMMESSI (1 PER TAVOLO)

INFO@TENUTACAMBIAGA.COM



TENUTA CAMBIAGA

"MOVE
FORWARD.
GOOD
THINGS ARE
UP AHEAD."

WWW.TENUTACAMBIAGA.COM