



TENUTA CAMBIAGA



MAGAZINE EVENTI

FESTIVITÀ

FESTIVITÀ STAGIONE 2026/2027

"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!"





S. NATALE

VENERDÌ 25 DICEMBRE 2026 ORE 13.00



ENTRÉE

CALICE METODO CLASSICO

MINI BUN AL LATTE
CON BURRO MONTATO AFFUMICATO
E ACCIUGA DEL CANTABRICO

CIALDA CROCCANTE DI MAIS
CON CREMA DI CASTAGNE
E LARDO SPEZIATO

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA TENUTA
CRUDO STAGIONATO SALAME FELINO
GIARDINIERA AGRICOLA IN AGRODOLCE
VITELLO ROSA SALSA TONNATA LEGGERA
E POLVERE DI CAPPERO
TORTINO AI PORCINI
FONDUTA DI TOMA
COTECHINO CROCCANTE
CON PUREA DI PATATA, MELA RENETTA
E MOSTARDA DELICATA

PRIMI

RISO CARNAROLI ALLA ZUCCA, CRESCENZA
E PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE

RAVIOLO RIPIENO ALLA FARAONA
BURRO NOCCIOLA,
SALVIA E FONDO RISTRETTO

SECONDO

CAPPONE RIPIENO DELLA TRADIZIONE
CON FONDO ARROSTO
PUREA SOFFICE DI PATATE
E CHIPS DI CAVOLO NERO

DOLCE

TORTINO CALDO
CIOCCOLATO FONDENTE
E CUORE MORBIDO ALL'ARANCIA
CREMA LEGGERA ALLO ZABAIONE
PANETTONE ARTIGIANALE DELLA TENUTA
CREMA MASCARPONE
CAFFÈ E AGRUMI CANDITI

"Il Natale della Tenuta: un viaggio
tra sapori di festa, tradizione e
accoglienza da vivere insieme."

110€ ACQUA, VINI E CAFFÈ INCLUSI
BIMBI 1-3 ANNI 25€; BAMBINI 3-10 ANNI 60€

PRENOTAZIONE CONFERMATO PREVIA CAPARRA
200€.



SANTO STEFANO

SABATO 26 DICEMBRE 2026 ORE 13.00



ENTRÉE

CALICE METODO CLASSICO

MARITIZZINO SALATO
CON BURRO MONTATO ALLE ERBE E ACCIUGA
CIALDA DI POLENTA CROCCANTE
CON CREMA DI CASTAGNE E LARDO SPEZIATO

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI DELLA TENUTA
CRUDO STAGIONATO SALAME FELINO
GIARDINIERA ARTIGIANALE IN AGRODOLCE
VITELLO ROSA
CON SALSA TONNATA E FIORE DI CAPPERO
TORTINO CALDO DI ZUCCA MANTOVANA
E TOMA STAGIONATA
COTECHINO CROCCANTE
CON PUREA DI PATATE MELA RENETTA
E MOSTARDA

PRIMO

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL
CASTELMAGNO, NOCCIOLE TOSTATE E
RIDUZIONE AL NEBBIOLO

SECONDO

BRASATO LENTAMENTE
FONDO DI COTTURA RISTRETTO
SU CIALDA DI POLENTA CROCCANTE

DOLCE

TORTINO CALDO
PERE E CIOCCOLATO
CREMA ALLO ZABAIONE
PANETTONE ARTIGIANALE
CREMA AL MASCARPONE,
ARANCIA E CAFFÈ

"Il Pranzo della Tenuta: il
piacere di ritrovarsi, il gusto
di stare insieme."

79€ ACQUA, VINI E CAFFÈ INCLUSI
BIMBI 1-3 ANNI 25€; BAMBINI 3-10 ANNI 45€

PRENOTAZIONE CONFERMATTA PREVIA CAPARRA
100€



CENA DI GALA & PARTY

GIOVEDÌ 31 DICEMBRE 2026 ORE 20.30



LA SERATA

 20:30 ACCOGLIENZA E
APERITIVO DI BENVENUTO

 21:00 INIZIO DELLA
CENA DI GALA

 23:30 TRADIZIONALE
SERVIZIO DI COTECHINO E
LENTICCHIE

 00:00 BRINDISI AL
NUOVO ANNO

 00:15 APERTURA DEL
BUFFET DEI DOLCI

 00:30 OPEN BAR

- GIN TONIC
- SPRITZ
- GIN LEMON
- VODKA LEMON
- VODKA TONIC
- RUM COLA
- AMARI

 DJ SET FINO ALLE 03:00

"Una notte da vivere insieme: il gusto
della festa, il brindisi al nuovo anno e
la magia della Tenuta."



CENA DI GALA & PARTY

GIOVEDÌ 31 DICEMBRE 2026 ORE 20.30



ENTRÉE

CALICE DI METODO CLASSICO

MARITOLLO ALLE NOCI
CON PROSCIUTTO AFFUMICATO
E CONFETTURA DI FICHI
CHIPS DI POLENTA CROCCANTE
CON LARDO SPEZIATO E MIELE DI CASTAGNO

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI DELLA TENUTA
CRUDO STAGIONATO SALAME FELINO
BATTUTA DI FASSONA
CIALDA DI GRANA
INSALATA RUSSA DELLA TRADIZIONE
CON CROSTONE DI PANE CROCCANTE
FLAN DI RADICCHIO TARDIVO,
TALEGGIO E NOCI

PRIMI

RISOTTO CARNAROLI
MANTECATO ALLO ZAFFERANO
RIDUZIONE LEGGERA DI ARROSTO
POLVERE DI ROSMARINO

LASAGNETTA APERTA
CON RAGÙ BIANCO DI FARAONA
CASTAGNE
FONDUTA LEGGERA AL PARMIGIANO

SECONDO

FILETTO DI VITELLO
SALSA AL PORTO
DISCO DI POLENTA ALLA BRACE

IL RITO DELLA FORTUNA

COTECHINO DELLA TRADIZIONE
LENTICCHIE DELLA FORTUNA

BUFFET DOLCI

PANETTONE ARTIGIANALE
PANDORO
CREMA AL MASCARPONE
CREMA AL CIOCCOLATO
BUFFET TORTE
PICCOLA PASTICCERIA
FRUTTA FRESCA E FRUTTA SECCA

OPEN BAR & DJ SET

140€ ACQUA, VINI E CAFFÈ E OPEN BAR INCLUSI
FINO ALLE 3:00

BIMBI 1-3 ANNI 35€; BAMBINI 3-10 ANNI 80€

PRENOTAZIONE CONFERMATO PREVIA CAPARRA.
200€

"Una notte da vivere insieme: il gusto
della festa, il brindisi al nuovo anno e
la magia della Tenuta."

TENUTA CAMBIAGA

"MOVE
FORWARD.
GOOD
THINGS ARE
UP AHEAD."

WWW.TENUTACAMBIAGA.COM