

LA BARLOCCA

AGRITURISMO

Antica cascina sulle prime colline della Val Tidone

Menù week end di FERRAGOSTO 2025

Antipasti a Buffet

Coppa e Salame Gentile Dop Piacentini con Gnocco fritto
Giardiniera, Zucchine con la menta e Friggitelli ripieni di nostra produzione
Polpettina di carne con vellutata di Zucchine
Erbazzone
Bruschetta rustica con pomodoro e stracciatella
Insalatina di Farro con verdure fresche e Trota salmonata marinata
Mezze maniche con pomodorini e Quartirolo Lombardo
Panino farcito con Barbabietola marinata, Gorgonzola e fichi caramellati

Primo

Risotto Carnaroli "Az. Agricola Massino" mantecato alle zucchine, Pecorino e Guanciale
croccante

Secondo

Grigliatina mista con Patate al forno alle erbe di campo e verdure grigliate

Dolci

Macedonia di frutta fresca e gelato alla crema
Panna cotta alla Menta, cioccolato fondente e pepe rosa

Acqua, caffè, Amari

Vini della casa (una bottiglia ogni tre persone)

EURO 50

BAMBINI EURO 25

MENU' BAMBINI (fino a 10 anni)

Pasta al Pomodoro o Ragù

Cotoletta con Patate al forno

Gelato alla Crema o Fiordilatte

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

FERRAGOSTO INIZIO PRANZO ORE 13,00

SABATO 16 INIZIO CENA ORE 19,00

DOMENICA 17 INIZIO PRANZO ORE 13,00