

LA BARLOCCA

AGRICULTURISMO

Antica cascina sulle prime colline della Val Tidone

PASQUA E PASQUETTA 2025

Benvenuto della cucina e calice di Prosecco Valdobbiadene DOCG

ANTIPASTI

Hummus di ceci con mousse di formaggio, cavolo nero dell'orto e sfoglia di pane nero croccante

La nostra Torta Pasqualina, insalata russa e crocchetta di patate

*Salumi DOP piacentini (Salame Gentile, Lonzino e Coppa Piacentina)
e gnocco fritto artigianale*

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Soc. Ag. Massino" mantecato agli asparagi, barbabietola e olio al coriandolo

Cannelloni di pasta fresca ai due ripieni, agnello e carciofo, su fondente di carote

SECONDI PIATTI

Maialino nostrano profumato di agrumi servito con patate al forno alle erbe di campo

DESSERT

Semifreddo di pera Abate al Gutturnio e riduzione

La nostra Pastiera pasquale

LA NOSTRA CANTINA

*Ortrugo DOP frizzante "La Barlocca"
Gutturnio DOP frizzante "La Barlocca"*

*Rosso fermo "La Barlocca"
Malvasia DOP frizzante secco "La Barlocca"*

(una bottiglia ogni tre persone)

Acqua, caffè e i nostri amari

Euro 60 - Euro 25 bambini