



Cascinalabarbatella
in vendemmia dal 1982



2025 **BARBATELLANDO** 10

Barbatellando la festa più lunga dell'anno

SABATO 5 LUGLIO

ore 20.00

Spezie e sogni. Una serata in Marocco

Una sera d'estate e un'atmosfera magica

La cucina marocchina incontra i nostri bianchi, evento in collaborazione con la chef e maestra pasticcerà Fatna Bounaim della pasticceria Il Buon Gusto di Nizza Monferrato un incontro di tradizioni, profumi e sapori che siamo certi renderanno questa serata memorabile

PER INIZIARE

Calice di La Badessa

IL PIATTO DEGLI ANTIPASTI

Pollo alla Marocchina con limone e olive

involtino di pasta fillo ripiena di patate, coriandolo, formaggio maghrebino

Prugne caramellate all'acqua di rose, cannella, sesamo tostato e mandorle croccanti

piadina con tonno, olive, cetriolini, capperi e spezie

piadina alla curcuma con pomodoro fresco, cetriolo uovo, salsa tahina e aceto orientale





Cascinala barbatella
in vendemmia dal 1982



2025 **BARBATELLANDO** 10

Barbatellando la festa più lunga dell'anno

PER CONTINUARE

Calice di Noè

Il vero Hummus con pomodoro fresco, cetriolo, coriandolo e ceci croccanti alle spezie

IL PIATTO PRINCIPE

Calice di Non è

Cous cous con sette verdure e ceci neri

IL DOLCE

**Millefoglie di pasta fillo con crema di ricotta al profumo di rosa e cannella e composta di arance
triangolo di fillo con mandorle e miele**

The marocchino alla menta

Costo 45 euro

**prenotazione obbligatoria
posti limitati**



per info e prenotazioni

+39 345 0413704 / +39 3494165241 labarbatella@labarbatella.com

www.labarbatella.com