

Menù Ristorante La Barbatella

Antipasti

** Battuta di Fassona Piemontese con millefoglie ai funghi porcini e cremoso allo zola*

Euro 14

**Crudo di gambero rosso su crumble al basilico straccetti di burrata e olio ai limoni di Sorrento*

Euro 16

**Salmone marinato alla barbabietola e gin con cremoso allo yogurt greco, riduzione di aneto e chips di riso nero*

Euro 14

Tagliere di salumi con gnocco fritto

Euro 14

**Vitello tonnato ricetta classica*

Euro 13

“Petto d’anatra cotto e affumicato” con riduzione di frutti di bosco , cremoso alla pera caramellata e velo di pan brioches

Euro 15

Primi piatti

**Risotto allo zafferano con perle di foie gras e ristretto di Barbera*

Euro 16

Riso nero "Venere" Gorgonzola dolce, concassè di pere e polvere di liquirizia

Euro 13

**Riso rosso "Erme" con vellutata di piselli, taleggio Dop e croccante di prosciutto crudo*

Euro 13

**Risotto "Carnaroli" ai porcini con fonduta di toma e ristretto ai lamponi*

Euro 14

**Fusilloni di Gragnano con pesto Genovese e dadolata di rana pescatrice*

Euro 15

**Tagliatelle fatte in casa al rosmarino e timo con ragù bianco di cervo e pesto di erbe aromatiche*

Euro 14

**Linguine di Gragnano trafilate al Bronzo con pesto di pistacchi di Bronte DOP e gamberoni*

Euro 15

Secondi piatti

**Filetto scottato di ricciola su vellutata di pomodorini gialli
confit e verdure di stagione*

Euro 23

**Il "nostro" tentacolo di polpo alla Luciana cotto a bassa
temperatura*

Euro 22

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura e purea di patate
rosse*

Euro 22

**" La nostra proposta alla griglia:
Tagliata di manzo Angus Irlandese (circa 250-300 gr.)*

Euro 21

*Contorni di stagione
(a partire da) Euro 7*

Piatto di formaggi con miele e mostarde.

Euro 17

Dolci della casa

Euro 8