

Menù Ristorante La Barbatella

Antipasti

**Battuta di Fassona al coltello, uovo marinato, capperi delle Eolie, finocchietto croccante e crema di acciughe.*

Euro 14

**Tartare di tonno con maionese al wasabi, lime e riduzione di soia dolce*

Euro 15

** Crudo di ricciola con cremoso al mango, pepe rosa e clorofilla di erba cipollina.*

Euro 15

Tagliere di salumi con gnocco fritto

Euro 14

**Vitello tonnato ricetta classica*

Euro 13

Carpaccio di carne salada marinato al dolcetto con quenelle allo zola e cialda al cacao e nocciole

Euro 15

Primi piatti

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

Euro 16

Riso nero "Venere" con crema agli asparagi, fonduta al provolone dolce e "bottarga di uovo"

Euro 13

**Riso rosso "Ermes" con salsicetta Luganega, coste spadellate e quenelle di taleggio*

Euro 13

Risotto "Carnaroli" con crema di peperoni di Carmagnola, Robiola di Roccaverano e gocce di riduzione di prezzemolo.

Euro 14

Strozzapreti trafiletti al bronzo con vellutata di pomodorini polpa di granchio e straccetti di burrata

Euro 15

**Tagliatelle fatte in casa ai 37 tuorli con ragù di lepre e pesto di erbe*

Euro 14

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

Euro 15

Secondi piatti

** Trancetto di tonno scottato verdure di stagione spadellate alla menta e maionese al wasabi.*

Euro 23

** Il "nostro" polpo croccante cotto a bassa temperatura su vellutata di piselli e verdure spadellate con polvere di speck.*

Euro 22

Filetto di cervo scottato con frutti di bosco e polenta gialla alla piastra

Euro 23

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

Euro 22

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

Piatto di formaggi con miele e mostarde.

Euro 17

Dolci della casa

Euro 8