

Menù Ristorante La Barbatella

Antipasti

**Battuta di Fassona Piemontese con giardiniera estiva, croccante al caciocavallo e maionese al lime.*

Piedmontese Fassona beef tartare with crunchy summer giardiniera, caciocavallo cheese and lime mayonnaise.

Euro 14

**Tartare di tonno con agrumi di Sicilia aromatizzati ai profumi mediterranei e terra di olive.*

Tuna tartare with Sicilian citrus fruits infused with Mediterranean aromas and olive soil.

Euro 15

** Capasanta alla piastra con cremoso al pecorino, guancialetto croccante e vellutata alla menta.*

Seared scallops with creamy Pecorino, crispy guancialetto and a mint velouté.

Euro 15

Tagliere di salumi con gnocco fritto.

Cured meat platter with fried dough.

Euro 14

**Vitello tonnato ricetta classica.*

Veal with tuna sauce.

Euro 13

Insalatina primaverile con orzo perlato, concassé di verdure alla greca, formaggio feta e riduzione di basilico.

Spring salad with pearl barley, Greek-style vegetable casserole, feta cheese and basil reduction.

Euro 11

Primi piatti

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

Saffron risotto with foie gras pearls and Barbera reduction

Euro 16

Riso nero "Venere" con dadolata di verdure di stagione, curry madras quenelle di caprino.

Black rice with diced seasonal vegetables, Madras curry and a goat cheese quenelle.

Euro 13

**Riso rosso "Ermes" con carciofi spadellati, erbe aromatiche e quenelle di taleggio.*

Ermes red rice with sautéed artichokes, aromatic herbs and a Taleggio quenelle.

Euro 13

Risotto "Carnaroli" con Bisque ai crostacei, crudo di gambero rosso, burrata e basilico.

Carnaroli risotto with shellfish bisque, raw red prawn, burrata and basil."

Euro 16

**Gnocchi di patate aromatizzati alla menta fatti in casa su crema di caciocavallo salsicetta e terra di fave.*

Homemade mint-infused potato gnocchi served on a bed of caciocavallo cream, with small sausage and fava bean soil.

Euro 14

**Tagliatelle fatte in casa ai 37 tuorli con dadolata di vitello, olive taggiasche e pinoli.*

Homemade 37-yolk tagliatelle with diced veal, Taggiasca olives and pine nuts.

Euro 14

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

Bronze-die cut Gragnano linguine with Bronte PDO pistachio pesto and king prawns.

Euro 15

Secondi piatti

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

Seared tuna steak, sautéed seasonal baby vegetables with mint, and lime mayonnaise.

Euro 23

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

"Our" low-temperature cooked crispy octopus served on a pea velouté with sautéed baby vegetables and speck powder

Euro 22

Roast-beef di manzo ai 3 pepi col suo fondo di cottura e verdure di stagione sfumate al balsamico.
Roast beef with a three-pepper blend, served with its own pan juices and seasonal vegetables glazed with balsamic vinegar.

Euro 20

** La nostra proposta alla griglia:*
Tagliata di manzo Angus Irlandese (circa 250-300 gr.)
Our grilled selection:
Irish Angus beef tagliata (approx. 250-300g)

Euro 23

Contorni di stagione
(a partire da) Euro 7
Seasonal side dishes
(starting from) Euro 7

Piatto di formaggi con miele e mostarde.
Cheese platter with honey and fruit mostarda

Euro 17

Dolci della casa
Homemade desserts

Euro 8