



Ristorante Barbesin

## *Il menù di Nozze*

*Menù pesce*

### **Al Parco**

Aperitivo con otto punti

**Punto bere:** Prosecco Brut.

Cocktail analcolici: Arancia con concentrato alla fragola,

Analcolico all'ananas con kiwy, Passion fruit al melograno aromatizzato al rosmarino, Crunberry ai frutti di bosco.

**Punto fritto:** Panzerotti con pomodoro e mozzarella, Polpettine di melanzane, Pasta filo con verdure, Falafel di ceci.

**Punto classico caldo:** Olive ascolane, finger food, anelli di cipolla dorati, croissants salati, cestino di ricotta con verdure.

**Punto pesce ambiente:** Baccalà mantecato, cocktail di gamberetti, rosa di salmone marinato, piovra alla mediterranea, Sushi.

**Punto pesce caldo:** Calamari dorati, Canestrelli in cappa, Cozze gratinate, Gobbetti dorati.

**Punto crudo:** filetti di ricciola, scampi, e ostriche.

**Punto affettati:** Prosciutto crudo in morsa, Sopressa nostrana al tagliere, alzata di affettati misti.

**Punto formaggi:** Sant'Andrea affumicato, Soligo oro (stagionato) Imbriago del Grappa (stravecchio), Ricotta affumicata, Treccia di bufala, Ruota di Parmigiano e il misto a tagliere.

**Cottura dal vivo:** Spiedini di verdure e pesce

**Punto Frutta:** Fresca di stagione



Ristorante Barbesin

## In Sala

Primi piatti

Busiate al pesto di zucchine e noci al pesce spada  
Tagliolini cappasanta e finferli  
Paccheri con astice alla siciliana  
Strigoli scorfano e pomodorini gialli  
Calamarata alla Norma con dadolata di piovra  
Fregola sarda risottata con patate cozze e vongole  
Risotto gamberi scampi e agrumi  
Risotto capasanta e tartufo nero al profumo di vaniglia  
Risotto alla pescatora  
Risotto alle ostriche e Franciacorta  
Risotto allo zafferano con tartare di tonno al semolino  
Agnolotti di baccalà con zucca e nero di seppia  
Ravioli di ricotta di bufala e spinaci con pomodorini gialli e calamari

## In Giardino (I due leoni)

Degustazione dei nostri sorbetti a buffet in giardino

## In sala

Secondo piatto

Astice blu alla catalana  
Ombrina o Ricciola o Dentice in bellavista con macedonia di verdure  
Trancetto di ombrina al pistacchio con tortino di patate e funghi e spinacini  
Rolle di branzino e gamberone con zucca e porcini  
Filetto di orata in crosta di patè e cime di rapa  
Lampuga con zafferano lime e pepe rosa con cimette di rapa e zucca  
Spiedini di gamberoni con insalatina di quinoa bacche di gogi e coulisse di peperone rosso  
Trancetto di rombo con rosti di patate

## Frutta

Composta di frutta con crema alla vaniglia in bella vista

## Dolce

Nuziale classico

Buffet dei dolci

*Caffè e liquori*

Ristorante Barbesin

Via Montebelluna di Salvarosa 41 – Castelfranco Veneto (TV)  
T. 0423 490446 – C. 335 5464218 – E-mail: info@barbesin.it