



Ristorante Barbesin

## *La Nostra cucina*

### ANTIPASTI

Tortino di sfoglia al radicchio in fonduta di Morlacco  
Baccalà mantecato con pane Carasau  
Calamaretti fritti su crema di piselli  
Sopressa nostrana, polenta e i nostri chiodini sott'olio  
Involtino radicchio dobbiaco e noci  
Tartare di tonno rosso con insalatina germogli di radicchio e scaglie di pecorino toscano  
Crem brulè di zucca dal cuore morbido di gorgonzola, trombette nere e sfoglia di pistacchio

### PRIMI PIATTI

Bigoli al sugo d'anitra  
Gnocchi di zucca con cavolo nero ai pinoli, uvetta e gocce di puzzone di Moena  
Paglia e fieno alla carbonara con guanciale croccante  
Zuppa di porcini e castagne  
Spaghetti di riso, mais e quinoa alle cime di rapa al profumo di arancia  
Agnolotti di zucca su crema di caprino e amaretti tostati  
Tagliatelle ruvide ai porcini  
Risotto al radicchio rosso tardivo i.g.p. (min. per due persone)

### SECONDI PIATTI

Polenta dobbiaco e chiodini  
Faraona in salsa pevarada e polenta  
Moscardini in umido  
Trancetto di ricciola in crosta di patate e porcini ,cavolo nero saltato ,indivia brasata  
con riduzione di zafferano e pepe di sichuan  
Baccalà alla vicentina con polenta  
Costolette di agnello scottadito con carciofo alla giudia in bagnacauda  
Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno  
Filetto di manzo ai ferri con patate al forno  
Filetto di vitello alla Wellington

### LE NOSTRE DOLCEZZE

Tiramisù (ricetta classica)  
Strudel di mele con gelato alla crema e cannella  
Semifreddo after eight coulisse di fragole cioccolato e meringa  
Ciotola dello chef (semifreddo al croccante con cioccolato caldo)  
Bavarese al cocco e cioccolato bianco con spuma al caramello salato e pan di spagna al malibù  
Mousse di ricotta con crema di cachi, terra di amaretti tostati e castagne al caramello  
Cantucci zabaione e Recioto di Gambellara

\*Pane e coperto € 3,00

Caro cliente. a fronte di particolari esigenze, comunicate con il personale, che sarà in grado di consigliarvi.

Ristorante Barbesin

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