



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
Violette di patate crema di finocchietti e chiodini
Agnolotti di zucca su crema di caprino e amaretti tostati
Tagliatelle ruvide ai porcini
Tagliolini ai funghi barboni mantecati al parmigiano
Risotto ai porcini (min. per due persone)

SECONDI PIATTI

Polenta dobbiaco e chiodini
Oca arrosta con polenta ,spadone al melograno e balsamico
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 al timo con carciofo alla giudia in bagnacauda
Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno
Filetto di vitello bardato con purè di castagne e chiodini
Filetto di manzo ai ferri con patate al forno

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