



Ristorante Barbesin

La Nostra cucina

ANTIPASTI

Tortino di sfoglia alle ortiche in fonduta di Morlacco
Baccalà mantecato con pane Carasau
Calamaretti fritti su crema di piselli
Fiocco di Parma con burrata e asparagi marinati al curry
Frittatina ai bruscandoli
Carpaccio di salmone ai frutti di bosco con insalatina di puntarelle e salsa yogurt all'aneto
Uovo pochè su nido di rosoline e fonduta di Asiago al tartufo nero

PRIMI PIATTI

Gnocchi di ricotta e barbabietola con chips di carciofi al cacio e pepe
Bigoli al sugo d'anitra
Paglia e fieno alla carbonara con guanciale croccante
Linguine ai carletti taleggio e pan briosche
Fusilloni acqua e farina con pescatrice e asparagi verdi
Ravioloni allo stracotto di cinghiale e morchele
Tagliolini neri con calamaretti spillo su crema di cozze
Vellutata di canellini ,vongole veraci e fasolati
Risotto agli asparagi (min. per due persone)

SECONDI PIATTI

Coniglio alla ligure
Tentacolo di piovra con spuma di patate e insalatina di cereali
Orata al forno con patate, olive taggiasche e pomodorini
Sogliola alla mugnaia con patate saltate
Tagliata di tonno al pistacchio con guacamole, insalatina di spinaccini fragole e germogli di soia
Petto d'anitra con tarasacco e asparagi bianchi al Marsala
Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno
Filetto di manzo ai ferri con patate al forno

LE NOSTRE DOLCEZZE

Pastiera Napoletana Classica
Gelèe al lampone con cremino di cioccolato bianco pistacchi e granella agli agrumi
Tiramisù (ricetta classica)
Strudel di mele con gelato alla crema e cannella
Ciotola dello chef (semifreddo al croccante con cioccolato caldo)
Sbrisolona con marmellata di radicchio e crema chantilly
Rocher nocciole e gianduia

*Pane e coperto € 3,00

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