



Ristorante Barbesin

Il menù di Nozze

Menù carne e verdure

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 classico ambiente: 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 affettati: Prosciutto crudo in morsa, Sopressa nostrana al tagliere, alzata di affettati misti.

Punto formaggi: Sant'Andrea affumicato, Soligo oro (stagionato) Imbrago 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

In Sala

Primi piatti

Tagliolini fatti in casa ai funghi Barboni

Tagliatelle alla bassanese con asparagi bianchi e ruspantino

Crespelle dorate di zucchine in fiore di zucca con crema di basilico e mentuccia

Risotto con speck e finferli alla provenzale

Risotto di basilico con barretta di Parmigiano e mandorle siciliane.

Risotto ai porcini con morlacco e mandorle

Gnocchetti di zucca con fonduta di Castelmagno e nocciole tostate

Paglia e fieno alla carbonara con guancia molisano croccante

Ravioli di ricotta affumicata e spinaci con Castelmagno e nocciole tostate

Ristorante Barbesin

Via Montebelluna di Salvarosa 41 – Castelfranco Veneto (TV)

T. 0423 490446 – C. 335 5464218 – E-mail: info@barbesin.it



Ristorante Barbesin

In Giardino (I due leoni)

Degustazione dei nostri sorbetti a buffet in giardino

In sala

Secondo piatto

Picanha di vitello al forno con tortino di patate e funghi e fascinetta di fagiolini all'acciuga

Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno e capponata di verdure

Filetto di vitello al pepe verde con asparagi alla griglia

Filettino di maialino CBT al forno con chiodini e zucca arrostita

Filetto di vitello al tartufo nero con tortino di patate e ventaglio di asparagi verdi al cacio e pepe

Girello di Angus irlandese ai lamponi zucca e cimette di rapa

Petto d'anitra ai fichi e finferli al profumo di liquerizia

Guancetta di manzo brasata con purea di castagne e radicchio al finocchietto

Oca arrosta alle mele con spadone al melograno

Frutta

Composta di frutta con crema alla vaniglia in bella vista

Dolce

Nuziale classico

Buffet dei dolci

Caffè

Liquori