



Ristorante Barbesin

La Nostra cucina

ANTIPASTI

Tortino di sfoglia ai funghi di bosco in fonduta di Morlacco

Calamaretti fritti su crema di piselli

Sopressa nostrana con finferli marinati e polenta

Insalatina di porcini e scaglie di grana

Uovo pochè su nido di bieta e crema di Asiago e tartufo

Tartare di gambero di Mazara caprino e crumble salato

Poker di mare con baccalà mantecato, sarde in saor, insalata di piovra e capesante gratinate

Battuta di fassona piemontese condita con olio sale pepe senape di Dijon e compostina
di pomodorini capperi e acciughe

PRIMI PIATTI

Bigoli al sugo d'anitra

Linguine con canestrelli julienne di carote e zucchine al profumo di zafferano

Spaghetti alla vongole e clorofilla al prezzemolo

Gnocchetti di patate con finferli e gamberi

Tortelli all'Asiago su crema di zucca e amaretti

Risotto con porcini e nocciole tostate (min. per due persone)

SECONDI PIATTI

Polpettine vegetariane di melanzane con tofu affumicato e datterini

Trancetto di ricciola ai porcini e pesca al timo

Moscardini affogati al Raboso con polenta

Baccalà alla vicentina con polenta

Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno

Maialino iberico con caponata di melanzane e chutney di datterini e rucola

Lombetto di agnello e panure di pistacchi con spuma al cardamomo e salsa ai frutti rossi

Tagliata di tonno in crosta di panko con guacamole e ananas

Orata con verdure alla griglia

Filetto di manzo ai ferri con patate novelle

Costata di angus irlandese 6/7 etti

LE NOSTRE DOLCEZZE

Il nostro Strudel di mele con gelato alla crema

Millefoglie alla crema di castagne, fichi, marron glace e caramello salato

Tirami – su (gluten free)

Ciotola dello chef (semifreddo al croccante con cioccolato caldo)

Truffle al profumo di zabaione (cuore alla nocciola, glassa di cioccolato e coulis di lamponi)

Torta sacher con panna montata

*Pane e coperto € 3,00

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