Ristorante Barbesin

La Nostra cucina

ANTIPASTI

Tortino di sfoglia ai funghi di bosco in fonduta di Morlacco
Calamaretti fritti su crema di cavolfiore viola
Sopressa nostrana con finferli marinati e polenta
Uovo pochè su nido di bieta e crema di Asiago e tartufo
Moscardini affogati al Raboso con polenta
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 irlandese su pan-brioches ,acciughe del Cantabrico e tuorlo confit

PRIMI PIATTI

Bigoli al sugo d'anitra
Tajarin all'uovo al tartufo nero
Lasagnetta di grano saraceno ai chiodini, zucca e Asiago
Spaghetti alla vongole e clorofilla al prezzemolo
Gnocchetti di patate con radicchio e gamberi
Tortelli all'Asiago su crema di zucca e amaretti
Risotto con porcini e nocciole tostate (min. per due persone)

SECONDI PIATTI

Morbidelle di bulgur e funghi su vellutata di zucca (piatto vegetariano)
Baccalà alla vicentina con polenta
Tagliata di manzo alla Robespierre con patate al forno
Maialino iberico con radicchio brasato e chutney di mele e zenzero
Petto d'anitra laccato all'arancia e liquirizia con purè di castagne e cipolline in agrodolce
Polpo scottato con ceci al rosmarino e nduia
Trancetto di ombrina confit su topinambur e cavolo nero
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, arance, marron glacè e caramello salato
Tirami – su (gluten free)
Ciotola dello chef (semifreddo al croccante con cioccolato caldo)
Sfera alle nocciole (inserto alle amarene, bisquit alle arachidi e cachi)
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.

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