



Barboglio
DE GAIONCELLI

*La nostra filosofia parte dalla terra: la qualità degli ingredienti crea un buon piatto,
la qualità dell' uva crea un buon vino, l' eccellenza spetta all' uomo.
Non vi deluderemo.*

Andrea e Lorenzo

"L'INIZIO" 04 LUGLIO 2010

(SOLO A TAVOLO COMPLETO)

PROSCIUTTO DI PARMA, BURRATA E FOCACCIA
Parma ham, burrata and focaccia

RISOTTO FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE
Creamy Franciacorta Risotto, sweet robiola (cheese) fondue

FILETTO DI MAIALE, PATATE, MELA E SPECK
Pork fillet, potatoes, apple and speck

DESSERT GOURMAND

€ 50,00 VINI ESCLUSI
(Without wine)

"L'EVOLUZIONE" 14 MARZO 2014

A FANTASIA DELLO CHEF (7 PORTATE)

(SOLO A TAVOLO COMPLETO)

€ 70,00 VINI ESCLUSI
(Without wine)

PERCORSO VINI A KM 0 (4 BICCHIERI DI FRANCIACORTA) - WINE ROUTE AT KM 0 (4 GLASSES OF FRANCIACORTA)

€ 20,00 A PERSONA

ANTIPASTI

Starter

GAMBERI ROSSI, AVOCADO, COCCO E CAVIALE
Red prawns, avocado, coconut and caviar
€ 23,00

"BOLLITO DAL MARE"
"Boiled sea"
€ 18,00

GNOCCO FRITTO, MORTADELLA E BURRATA
Fried dumpling, mortadella (ham) and burrata (cheese)
€ 16,00

CIPOLLA, PANCETTA E TARTUFO NERO
Onion, bacon and black truffle
€ 16,00

ANIMELLE, FUNGHI, PATATA E MELOGRANO
Sweetbread, mushrooms, potato and pomegranate
€ 16,00

PRIMI First course

- TAGLIATELLE, RAGÙ DAL MARE E BEURRE BLANC
Tagliatelle (pasta) with seafood sauce and butter sauce

€ 18,00

SPAGHETTI CACIO, PEPE, OSTRICA E CALVISIUS
Spaghetti-pasta, cacio-cheese, pepper, oyster and Calvisius-caviar

€ 20,00

CASONCELLI, MANDORLE E GUANCIALE
Casoncelli (homemade pasta), almonds and cheek pork

€ 16,00

RISOTTO FRANCIACORTA E ROBIOLA DOLCE
Creamy Franciacorta Risotto, sweet robiola (cheese)

€ 16,00

STRACCI DI GRANO SARACENO, VERZA, PATATE E BAGOSS
Stracci (pasta), savoy cabbage, potatoes and Bagoss (cheese)

€ 16,00

SECONDI Second course

CROSTACEI E CALAMARI IN TEMPURA, ANANAS E SOYA
Tempura of shellfish and squid, pineapple and soy

€ 22,00

MERLUZZO, PUNTARELLE, ACCIUGA E BUFALA
Cod, puntarelle, anchovy and bufala (cheese)

€ 22,00

GUANCETTA DI VITELLO, ACETO DI XERES, TOPINAMBUR E SEDANO RAPA
Veal cheek, xeres vinegar, jerusalem artichokes and celeriac

€ 20,00

AGNELLO DA LATTE, PRUGNE, PATATE E RUCOLA
Dairy lamb, prunes, potatoes and rocket salad

€ 21,00

BATTUTA DI MANZO, CARCIOFO, PROSCIUTTO E PARMIGIANO
Beef tartare, artichoke, ham and Parmigiano (cheese)

€ 21,00

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

SOLO PRODUZIONI ARTIGIANALI

CHEESE TASTING

ONLY HANDMADE PRODUCTION

DEGUSTAZIONE COMPLETA ACCOMPAGNATA DA PANE SPEZIATO E CONFETTURE
Full tasting with spicy bread and jams

€ 15,00

PICCOLA DEGUSTAZIONE ACCOMPAGNATA DA PANE SPEZIATO E CONFETTURE
Small tasting with spicy bread and jams

€ 8,00

ACQUA € 2,50

CAFFÈ € 2,50

- IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI REPERIBILI SUL MERCATO, POSSONO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI
SERVICE (COPERTO) € 2,50

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.