



*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 (6 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

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

UOVO, ASPARAGI E PANCETTA  
Egg, asparagus and bacon

€ 16,00

BATTUTA DI MANZO "NIZZARDA"  
Nice beef beat

€ 18,00

## 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

€ 21,00

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 E FRANCIACORTA  
Cod and Franciacorta

€ 21,00

GUANCETTA DI VITELLO, RAPE E AGRETTI  
Veal cheek, turnips and agretti (green vegetables)

€ 21,00

CONIGLIO "ALLA CACCIATORA"  
Stuffed rabbit

€ 20,00

---

## 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.