



1875

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

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

"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

- GAMBERO ROSSO, AVOCADO, COCCO E CAVIALE
Red prawn, avocado, coconut and caviar
€ 23,00

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

- SALMERINO, CARCIOFO E ACCIUGA
Char, artichoke and anchovy
€ 18,00

GNOCCO FRITTO, CRUDO DI PARMA E STRACCIATELLA
Fried dumpling, crudo di Parma (ham) and stracciatella (cheese)
€ 16,00

UOVO, TOPINAMBUR, FUNGHI E MELOGRANO
Egg, Jerusalem artichokes, mushrooms and pomegranate
€ 16,00

PRIMI First course

PASTA E PATATE DAL MARE
Pasta and potatoes from the sea

€ 18,00

CREMA DI CECI, CROSTACEI E CHORIZO
Chickpea cream, shellfish and chorizo (ham)

€ 18,00

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

€ 21,00

RISOTTO POMODORO, BURRATA E LIQUIRIZIA
Tomato risotto, burrata (cheese) and licorice

€ 16,00

RAVIOLI DI FOIES GRAS E BRASATO IN BRODO
Foies gras ravioli (pasta) and broth braised

€ 16,00

SECONDI Second course

- "FISH AND CHIPS"
"Fish and chips"

€ 22,00

- MERLUZZO, CAVOLFIOR E NOCCIOLA
Cod, cauliflower, bufala-cheese and hazelnut

€ 21,00

- MAIALE IBERICO, CRAUTI, CAVOLO RAPA E BARBECUE
Iberian pig, sauerkraut, kohlrabi and barbecue

€ 21,00

BATTUTA DI MANZO, CARBONARA E BALSAMICO
Nicoise veal chopped, carbonara and balsamic

€ 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

€ 18,00

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

€ 9,00

ACQUA € 2,50

CAFFÈ € 2,50

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

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISÙ

Our tiramisù

€ 9,00

YOGURT, MELA VERDE E LIMONE

Yogurt, green apple and lemon

€ 9,00

SOFFICE CALDO AL CIOCCOLATO, PASSION FRUIT E MANDORLA TOSTATA

Soft hot chocolate, passion fruit and toasted almond

€ 9,00

CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E COCCO

White chocolate, mango and coconut

€ 9,00

MANTECATO AL PISTACCHIO

Creamy pistachios

€ 9,00

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG

Saracco

€ 16,00

€ 4,00 AL BICCHIERE

MOSCATO ROSA ALTO ADIGE

Sheweizer

Franz Haas

€ 28,00

€ 7,00 AL BICCHIERE

PASSITO DI PANTELLERIA

Ben Ryè

Donna fugata

€ 28,00

€ 7,00 AL BICCHIERE

VINO LIQUOROSO MARSALATO SICILIANO

Ala

Duca di Salaparuta

€ 24,00

€ 6,00 AL BICCHIERE