



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

2020



Menù Degustazione
solo a tavolo completo

L'INIZIO

04 LUGLIO 2010

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

PERCORSO VINI

Percorso vini a Km 0 (4 bicchieri di Franciacorta)
Wine route at Km 0 (4 glasses of Franciacorta)

€ 20,00

a persona

ANTIPASTI

Starter

TARTARE DI GAMBERI ROSSI, AVOCADO,
COCCO E CAVIALE DI CALVISANO
Red prawn tartare, avocado, coconut and caviar

€ 23,00

BOLLITO DAL MARE”
“Boiled sea”

€ 18,00

MORTADELLA, STRACCIATELLA E GNOCCO FRITTO
Mortadella (ham), stracciatella (cheese), and fried dumpling

€ 16,00

UOVO, JAMÒN IBERICO, CIPOLLA E PARMIGIANO
Egg, jamon (ham), onion and Parmesan

€ 18,00

PRIMI

First course

PASTA E PATATE DAL MARE
Sea pasta and potatoes

€ 19,00

SPAGHETTI CACIO, PEPE, OSTRICHE E CALVISIUS
Spaghetti-pasta, cacio-cheese, pepper, oysters and Calvisius-caviar

€ 21,00

PACCHERO POMODORO, PARMIGIANO E BASILICO
Pacchero (pasta) tomato, Parmigiano (cheese) and basil

€ 16,00

RISOTTO AL FRANCIACORTA E FONDUTA DI ROBIOLA DOLCE
Franciacorta risotto with robiola (cheese)

€ 16,00

I NOSTRI CASONCELLI, CREMA AL GUANCIALE E MANDORLE
Our casoncelli (stuffed pasta), bacon cream and almonds

€ 16,00

SECONDI

Second course

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

€ 21,00

GUANCETTA STUFATA, POLANTA CONCIA
Veal cheek and polenta

€ 20,00

“FISH AND CHIPS”

€ 22,00

TONNO SCOTTATO AL SESAMO, SOIA E CIME DI RAPA
Seared tuna with sesame, soy sauce and turnip tops

€ 21,00

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA, PATATE E PUREA DI MELE
Pork fillet, potatoes, apple and speck

€ 20,00

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

Cheese Tasting

Solo produzioni artigianali
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

DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISÙ
Our tiramisù

€ 9,00

TORTA DI ROSE E ZABAIONE
Torta di rose with eggnog

€ 9,00

PANNA COTTA, MANGO, PASSION FRUIT,
CIOCCOLATO E COCCO
*Panna cotta (a creamy pudding) with mango,
passion fruit, chocolate and coconut*

€ 9,00

MANTECATO AL PISTACCHIO
Creamed pistachio

€ 9,00

VINI DA DESSERT

SARACCO
Moscato d'Asti Docg

€ 16,00
€ 4,00 bicchiere

SHEWEIZER
Moscato Rosa
Franz Haas

€ 28,00
€ 7,00 bicchiere

BEN RYÈ
Passito di Pantelleria
Donna fugata

€ 28,00
€ 7,00 bicchiere

ALA
Vino liquoroso marsalato siciliano
Duca di Salaparuta

€ 24,00
€ 6,00 bicchiere



1875

Barboglio
DE GAIONCELLI