



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

2021



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, BURRATA E GNOCCO FRITTO
Mortadella (ham), burrata and fried dumpling

€ 16,00

UOVO, TOPINAMBUR, FUNGHI E MELOGRANO
Egg, jerusalem artichoke, onion and pomegranate

€ 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

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

“FISH AND CHIPS”

€ 22,00

MERLUZZO, CARCIOFI E BAGNACUDA

Cod, artichokes and bagna cauda

€ 21,00

AGNELLO IBERICO, SEDANO RAPA, RUCOLA E MIRTILLI

Iberian lamb, celeriac, rocket salad and blueberries

€ 22,00

VITELLO, PREZZEMOLO E PATATA ALL'ARGILLA

Veal, parsley and clay potato

€ 21,00

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

MELA VERDE, LIQUIRIZIA E COCCO
Green apple, licorice and coconut

€ 9,00

SPUMA CIOCCOLATO, PASSION FRUIT E MANDORLA TOSTATA
Chocolate mousse, passion fruit and toasted almond

€ 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