



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*

BOLLITO DAL MARE”  
*“Boiled sea”*

€ 18,00

TARTARE DI CROSTACEI, AVOCADO,  
COCCO E CAVIALE DI CALVISANO  
*Shellfish tartare, avocado, coconut and caviar*

€ 23,00

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

€ 16,00

# PRIMI

*First course*

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

€ 16,00

ORZOTTO, PRIMIZIE, BASILICO E RICOTTA  
*Barley, first fruit, basil and ricotta*

€ 15,00

PASTA E PATATE DAL MARE  
*Sea pasta and potatoes*

€ 19,00

# SECONDI

*Second course*

VITELLO, PREZZEMOLO E PATATE  
*Veal, parsley and potatoes*

€ 21,00

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

€ 21,00

MERLUZZO, ASPARAGO BIANCO E VONGOLE VERACI  
*Cod, white asparagus and clams*

€ 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, YOGURT E CIOCCOLATO BIANCO  
*Green apple, yogurt and white chocolate*

€ 9,00

MANTEGATO 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