

MENU' CERIMONIALE BARRIO



ANTIPASTO

**TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON POMODORINI, GRANELLA DI
PISTACCHI E BURRATA FRESCA**

**CRUDO DI PARMA, SALAME NOSTRANO, COPPA PIACENTINA E PANCETTA
TESA SERVITI CON GNOCCO FRITTO**

**SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE E CIPOLLE ROSSE
CARAMELLATE**

TORTINO DI MELANZANE E DATTERINO ROSSO AL CUORE DI BUFALA

CARPACCIO AFFUMICATO DI TONNO CON SALSA AGLI AGRUMI

TORRETTA DI PESCE SPADA, PATATE E BRIE

INSALATA DI MARE TIEPIDA

BIS DI PRIMI PIATTI

BIS DI SECONDI PIATTI

TORTA CERIMONIALE

(SUPPLEMENTO € 4,00)

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO E PINOT GRIGIO DI SICILIA – CANTINA TERRE FORTI

PROSECCO EXTRA DRY - GRAN CUVÉE

(UNA BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE)

ACQUA, CAFFÈ E AMARO

€ 50,00

PROPOSTE PRIMI PIATTI

I NOSTRI RISOTTI

**AL BASILICO E PINOLI MANTECATO ALLA STRACCIATELLA DI BUFALA
CON SALSICCIA IN DOPPIA CONSISTENZA, RADICCHIO CARAMELLATO
E RIDUZIONE DI BARBERA**

**AI FUNGHI PORCINI E CREMA DI PECORINO
AL GORGONZOLA DOLCE CON EMULSIONE AI MIRTILLI E
LARDO DI COLONNATA
AI FRUTTI DI MARE**

CACIO E PEPE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO

**MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA DI PORCINI
CAVATELLI FRESCHI ALLA CREMA DI ASPARAGI, POLVERE DI SPECK
E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO
STRASCINATI CON SCAMORZA FILANTE E RADICCHIO TARDIVO
CASERECCE ALLA LUGANEGA CON FRIGGITELLI, POMODORINI PACHINO
E OLIVE TAGGIASCHE
CASONCELLI DI PASTA FRESCA ALLA BERGAMASCA CON BURRO FUSO,
GUANCIALE CROCCANTE E UVA SULTANINA
TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGU' DI MARE E MELANZANE CROCCANTI**

**CAVATELLI CON PIOVRA, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI PACHINO
TAGLIOLINI ALL'UOVO CON PANNA, GAMBERI E ZAFFERANO
CALAMARATA ALLA CREMA DI ZUCCHINE, ZAFFERANO E MAZZANCOLLE
GNOCCHI FRESCHI DI PATATE CON COZZE E GORGONZOLA DOLCE**

PROPOSTE SECONDI PIATTI

**TAGLIATA D'ANGUS ARGENTINO ALLA ROBESPIERRE
MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO LARDELLATO AL PORTO /
AI FUNGHI PORCINI / AL PEPE VERDE / ALLA FONDUTA DI GORGONZOLA
COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO
(LA CARNE VIENE SERVITA CON PATATE AL FORNO)**

**TAGLIATA DI TONNO CON CIPOLLOTTO CARAMELLATO
FRITTURA DI CALAMARI CON VERDURE IN PASTELLA
PIOVRA ALLA PIASTRA SU PUREA DI PATATE CON POMODORINI SECCHI
E OLIVE TAGGIASCHE
FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHI CON EMULSIONE
ALL'ARANCIA**