

MENU' CERIMONIALE

BARRIO CAFÈ
& RESTAURANT



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

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

€ 39,00

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