

## Il Menù d'Inverno

### GLI ANTIPASTI

---

Palamita, ostrica e zenzero

€ 24,00

Medaglioni di astice con purea di cavolfiori bianchi, datteri e pangrattato  
ai capperi di Pantelleria

€ 26,00

Granchio reale al vapore, radicchio tardivo e salsa rosa

€ 25,00

Uovo di fattoria in camicia e fritto, fonduta di Bitto, tartufo e cavolo verza

€ 20,00

Scaloppa di foie gras, infuso di mele verdi e radici invernali

€ 23,00

Ciabattina al mais con bianco di coniglio alle acciughe, lardo e puntarelle

€ 20,00

Lingua di manzo, spezie e finocchio

€ 21,00

### I PRIMI

---

Linguine di grano duro con sgombro, barbabietola e ricotta salata

€ 22,00

Lumaconi "spiaggiati"

€ 24,00

Malfatti di zucca, bagoss e brodo di radici di prezzemolo

€ 20,00

"Riso amaro" – Risotto Acquerello, cime di rapa e agnello

€ 21,00

Rigatoni con anatra al tartufo e salsa carbonara

€ 20,00

## I SECONDI

Scorfano all'arancia, topinambur e anice stellato

€ 27,00

Pescatrice, salsiccia e cavolo nero

€ 26,00

Rombo, broccoli e zafferano

€ 28,00

Controfiletto di manzo con carciofi, aglio e rosmarino

€ 27,00

Capriolo al foie gras, patate e tartufo

€ 28,00

Guancia di maiale, funghi cardoncelli e pepe nero

€ 26,00

## LUNCH DI MEZZOGIORNO

Il menù, composto da due portate, espresso e pasticceria, viene proposto verbalmente a tutti gli ospiti del tavolo, escluso sabato e festivi

Il costo è di €. 25,00 persona, bevande escluse.

## CIÒ CHE PIACE DI PIÙ

Scampi, mazzancolle e verdure in tempura con salsa agrodolce € 25,00

Risotto Carnaroli al nero di seppia, come lo intendo io € 22,00

Zuppa di baccalà, cavolo nero e ceci con pane abbrustolito e tartufo € 30,00

## TERRITORIO

La cucina propone una sequenza di quattro piatti tipici del territorio, utilizzando materie prime provenienti da produttori locali che riscoprono e tramandano con forza le tradizioni delle terre basse:

salumi, cereali, formaggi e carni di fattoria

€ 55,00 (Il Menù con due vini da noi selezionati Euro 70,00)

## RICERCA

Percorso di quattro portate a base di pesce selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria € 70,00 bevande escluse.

Percorso di quattro portate a base di carne selezionate dalla cucina e la nostra piccola pasticceria € 60,00 bevande escluse.

## EVOLUZIONE

Sequenza di sei piatti a base sia di pesce che di carne ed un dessert, proposti dalla nostra cucina, selezionando dalla carta e dalla mente € 88,00 bevande escluse.

## SODDISFAZIONE DELLA CACCIA

Percorso di quattro portate a base di selvaggina cacciata proposto dalla cucina e la nostra piccola pasticceria € 70,00 bevande escluse.

I menù degustazione vengono serviti a tutti i componenti del tavolo

Servizio e Coperto sono inclusi nel prezzo

Alcuni ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto vigente

Nel menù possono essere presenti, come ingredienti o in tracce, gli allergeni indicati dal ministero della salute: siete pertanto pregati di comunicare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie affinché possa fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande

---

## Ristorante Gaudio

Territorio - Ricerca - Evoluzione

Strada provinciale Quinzanese n.3 - 25030 Barbariga (BS)

telefono: 030 97 71 128 - fax: 030 97 71 128

Giorno di chiusura: Giovedì

info@ristorantegaudio.it

---