

Il Menù di Primavera

GLI ANTIPASTI

Scampo crudo, aglio nero e peperoncino

€ 26,00

Seppia alla griglia, borragine, yogurt e pepe rosa

€ 25,00

Sogliola, capperi e caviale

€ 26,00

Uovo gratinato, erbe spontanee e Silter

€ 22,00

Magatello di vitello carciofi e salsa verde alla maggiorana

€ 21,00

Quaglia disossata, le sue uova ed il foie gras con cicorielle di campo

€ 24,00

Rognone di coniglio, patate e cipolle

€ 21,00

I PRIMI

Tagliolini all'uovo, calamaretti spillo, limone candito e pepite di caviale Calvisius

€ 23,00

Riso selvatico in padella con gamberi rossi, verdure e soia

€ 24,00

Fusillone, pecorino, fave e polline

€ 20,00

Risotto Acquerello alla robiola di capra, tartufo e camomilla con pancia dolce di maiale

€ 21,00

Occhi di lupo, spugnone, foie gras e pinoli con infuso di aglio orsino

€ 21,00

Orata in acqua di ravanello, piselli e dragoncello

€ 27,00

Tonno arrostito, indivia e foie gras con ciliegie marinate

€ 28,00

San pietro ai cereali, gamberi viola e porri con emulsione al tartufo

€ 29,00

Filetto di Piemontese cotto nel fieno ed erbe aromatiche con champignon, lardo e senape

€ 28,00

Piccione, nocciole e tartufo con asparagi

€ 29,00

Agnello, erbe amare e zafferano

€ 28,00

LUNCH DI MEZZOGIORNO

Il menù, composto da due portate, 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

Trancio di baccalà nell'orto € 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

Il pesce servito crudo e alcuni ingredienti hanno 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
