

Il Menù d'Autunno

GLI ANTIPASTI

Orata cruda, radicchio verde e melograno

€ 24,00

Scampi di Sicilia, cavolfiore al rabarbaro e caviale

€ 26,00

Anemoni di mare, ceci e zenzero

€ 23,00

Cicoria, miele ed anacardi

€ 20,00

Manzo castrato, acciughe ed aglio

€ 23,00

Fagiano farcito al foie gras e tartufo nero con ristretto di giuggiole e funghi

€ 25,00

E' tempo di lumache

€ 21,00

I PRIMI

Linguine di semola di grano duro con ostriche, bergamotto e liquirizia

€ 23,00

Zuppa di astice, fagioli e castagne con gnocchetto di semola di grano duro

€ 24,00

Tagliatelle all'uovo con porcini, pecorino nel fieno e polline

€ 20,00

Risotto Carnaroli alla zucca e mostarda di mela cotogna con culatello croccante

€ 21,00

Pennoni di Gragnano ai fegatini di pollo, curcuma e carote

€ 22,00

I SECONDI

Calamaro, cime di rapa e foie gras

€ 27,00

Pezzogna, finocchi, anice verde ed olive

€ 28,00

Dentice, trevisano e nocciole

€ 29,00

Guancia di manzo, rape e zafferano

€ 29,00

Filetto di cervo, foie gras e pistacchi di Bronte

€ 29,00

Animelle di vitello al vermut, porri e tartufo

€ 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

Uovo in cocotte con porcini, patate al formaggio e tartufo bianco € 22,00

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

Trippa e guance di baccalà, gambero rosso e verdure con tartufo nero € 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.

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
