

## Il Menù d'Inverno

### GLI ANTIPASTI

Lampuga di Sicilia cruda, maionese ai pistacchi e capperi

€ 24,00

Guancia di baccalà croccante, carciofi ed agrumi

€ 25,00

Granchio reale al vapore, radicchio tardivo e salsa rosa

€ 26,00

Uovo di fattoria in camicia e fritto, fonduta di Bitto, tartufo nero ed erbe spontanee

€ 22,00

Scaloppa di foie gras arrostita, infuso al polline e radici invernali

€ 23,00

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

€ 20,00

Lingua di manzo, barbabietole e lamponi disidratati

€ 21,00

---

### I PRIMI

Bucatini di grano duro alle triglie di scoglio

€ 23,00

Canocchie, vongole e caviale in zuppa di cavolo nero

€ 24,00

Malfatti di zucca, bagoss e brodo di radice di prezzemolo

€ 20,00

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

€ 21,00

Rigatoni con anatra al tartufo nero e salsa carbonara

€ 22,00

## I SECONDI

Sgombro laccato al miele, cipolle di Tropea al cartoccio e zenzero

€ 27,00

Pescatrice, topinambur e caviale

€ 29,00

Rombo, broccoli e zafferano

€ 28,00

Controfiletto di manzo, funghi cardoncelli ed erbe aromatiche

€ 28,00

Sella di capriolo, carote e cardamomo

€ 29,00

Pernice, radicchi e foie gras con salsa alla liquirizia

€ 29,00

---

## 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

Astice al forno, purea di cavolfiori bianchi, datteri e pangrattato ai capperi e zenzero € 28,00

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

---

## 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](mailto:info@ristorantegaudio.it)

---