

Il Menù d'Estate

GLI ANTIPASTI

Gambero viola crudo, cetriolo e caviale

€ 26,00

Cappesante al burro, peperone friggitello, avocado e capperi

€ 25,00

Alici di lampara fritte, misticanza selvatica ed emulsione di burro di arachidi, soia e rafano

€ 24,00

Melanzana glassata, ricotta e miele di castagno in favo

€ 21,00

Manzo battuto a coltello, arancia candita, aglio nero e acqua di mare alla menta

€ 24,00

Oca di cortile all'anice verde, zucchine e pinoli

€ 21,00

Torcione di foie gras, lamponi e bietole

€ 25,00

I PRIMI

Fresine di semola di grano duro, gallinella all'olio di cedro e pesto di levistico e cardamomo

€ 24,00

Riso Venere servito tiepido, totani e ristretto di caciucco

€ 23,00

Rigatoni di Gragnano all'acqua di pomodoro, pecorino e basilico

€ 21,00

Risotto Carnaroli al salva cremasco, lingua di fassona e vermut rosso

€ 22,00

Bigolo ai pistilli di zafferano, agnellone e china

€ 21,00

I SECONDI

Ricciola, vichyssoise e tartufo nero

€ 28,00

Cernia, erba salvia e peperoni

€ 28,00

Granchio reale ai fiori di lavanda, salsa olandese e cipollotto di Tropea

€ 29,00

Fusello di razza piemontese marinato e arrostito, carote alla senape e tartufo nero

€ 28,00

Filetto di vitello al fieno ed erbe di campo, indivia belga e zenzero

€ 29,00

..... Faraona, rabarbaro e cicoria all'erba limone

€ 27,00

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 cotto sulla pelle con purea di melanzane alla menta ed emulsione di
pomodoro € 30,00

TERRITORIO

La cucina propone una sequenza di quattro piatti tipici del territori, 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

€ 60,00 bevande escluse (Il Menù con due vini da noi selezionati Euro 75,00)

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