

## Antipasti Appetizers

<b>Insalatina tiepida di Seppia di Scoglio su Croccante di Carciofo violetto di Toscana</b> Warm Rock Cuttlefish salad on a bed of crispy violet Tuscan Artichokes	€ 18
<b>Calamaretti Patagonia in Salsa Teriyaki su Crostone di Pane Saraceno</b> Patagonia baby Squid with Teriyaki Sauce and his Bread	€ 22
<b>Tartare d ' Astice cotta e cruda con Emulsione di Lime</b> Lobster Tartare flash cooked and row with Lime Sauce	€ 35
<b>Parmigiana di Melanzane secondo la Tradizione</b> Parmigiana Eggplant with Buffalo Mozzarella	€ 18
<b>Sformatino di Funghi porcini con Fonduta di Taleggio e Zafferano</b> Porcini Mushrooms Flan with Taleggio Cheese and Saffron	€ 18
<b>Gran Antipasto Toscano</b> Tuscany Starter (Parma Ham,Finocchiona, Tuscany Salami,mixed Crostini)	€ 22

## Primi Piatti First Courses

<b>Spaghetti Mancini con Gambero Rosso di Sicilia e sua colatura al profumo di Erbette aromatiche</b> Mancini Spaghetti with Sicilian Red Prawns,their Essence and aromatic Herbs	€28
<b>Taglierini all ' Astice</b> Home made Taglierini with Lobster	€ 35
<b>Risotto Carnaroli con Carciofi e Scampi di Sicilia</b> Carnaroli Risotto with Artichokes and Scampi from Sicily	€34
<b>Spaghettoni del Barretto</b> Spaghetii Pasta with Tomato, Bacon and Egg	€ 28
<b>Tagliolini al Tartufo bianco d' Alba</b> Home Made Tagliolini with white Truffle from Alba	€ 35

## Secondi Piatti Main Courses

<b>Filetto di Branzino al Cartoccio</b> Filet line caught of Sea Bass Barretto Style	€ 28
<b>Salmone alla Salsa di Timo e Sformatino di Carciofi</b> Salmon in Thyme Sauce and Artichokes	€ 28
<b>Astice gratinato in Salsa Mornay</b> Lobster gratin with Mornay Sauce	€ 40
<b>Filetto di Manzo al Pepe verde</b> Beef Fillet with green Pepper Sauce	€ 35
<b>Tagliata di Manzo aromatizzata al Ghi con Scaglie di Tartufo bianco d 'Alba</b> Slices of beef Flavored with clarified Butter and Thinly shaved white Truffle from Alba	€ 45

## I Nostri Dolci Desserts

<b>Tiramisu' del Barretto</b> Barretto's Tiramisu'	€ 12
<b>Tortino al Cioccolato caldo Fondente con Pallina di Gelato alla Vaniglia</b> Hot Cioccolate Souffle' with Vanilla Ice Cream	€ 14
<b>Sorbetto al Limone con Frutti di Bosco freschi</b> Lemon Sorbet with wild Berries	€ 13
<b>Panettone caldo con Crema Chantilly</b> Hot Italian Christmas Cake Panettone with home Made Chantilly Cream	€ 12

Per questa serata,oltre alla nostra fornitissima Carta dei Vini,Il **Barretto e' lieto di proporre** ai propri Clienti bottiglie di **Champagne Laurent Perrier 0,750 cl** al prezzo eccezionale di € 55 Only for to night a bottle of Laurent Perrier Champagne at €.55



*Menu*  
*Cena Fine anno 2016*  
*Menu year's eve dinner 2016*