

Antipasti Appetizers

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

Primi Piatti First Courses

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

Secondi Piatti Main Courses

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

I Nostri Dolci Desserts

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