

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE IL
RISTORANTE EFFETTUERA' CONSEGNE A DOMICILIO.

POTETE EFFETTUARE ORDINAZIONI TRAMITE :

TELEFONO AL: 0112762804

EMAIL AL: info@ristoranteilbarbabuc.it

Online: DELIVEROO, EAT IN TIME, UBER EATS, JUST EAT

POTRETE ANCHE PRENOTARE IL PRANZO DI PASQUA!

ORARI: TUTTI I GIORNI DALLE 19 ALLE 22

TAGLIERI

Tagliere di salumi piemontesi “La Granda” 13

Tagliere di formaggi Piemontesi 13

Tagliere di salumi e formaggi Piemontesi 15

ANTIPASTI

Polpo scottato con biete arcobaleno
su crema al curry 16*

*Diaframma di vitello e asparagi
con delicata di rafano 15*

ANTIPASTI DEL TERRITORIO

Battuta al coltello “La Granda” con petali di grana 12

Acciughe al bagnetto rosso 8

Lingua al bagnetto verde 10

Il nostro vitello tonnato 10

Sformato di verdure con fonduta di toma di Lanzo 9

Insalata di testina di vitello con verdurine agrodolci 10

PRIMI PIATTI

Agnolotti del Plin ai tre arrosti
e la loro riduzione 12*

*Spaghettoni “Monograno Felicetti”,
radicchio rosso di Treviso IGP,
salsiccia tipo Bra e pepe nero della Tasmania 15*

Tagliolini ai porri e pesto di erbe 12*

SECONDI PIATTI

*Lombata di Coniglio bardata al lardo di "Arnad", scalogno glassato
e pioppini 17*

*Guancia di manzo brasata all'Arneis
con verdure di stagione 15*

Camoscio sfilacciato
con cialda di polenta "Pignoletto rosso" 16*

*Ombrina su crema di Carciofi
e baby pannocchie 19*

DESSERT

La nostra Ganache 7

Torta alle noci Peacan con crema allo yougurt 7

Bavarese alla Fava di Tonka e composta di frutti di bosco7

MENU DEGUSTAZIONE PIEMONTESE

Battuta al coltello “la Granda.

Vitello tonnato

Sformato di verdure con fonduta di toma di Lanzo

Agnolotti del plin ai tre arrosti e la loro riduzione

Guancia di manzo brasata all’Arneis con verdure di stagione

La nostra ganache