



BARBARIGO
gastronomia . catering . eventi
041.5161467

MENU DELLE FESTE

DA ASPORTO

SU PRENOTAZIONE,
IN GASTRONOMIA



VIGILIA E NATALE



MENU DI CARNE



CARPACCIO DI VITELLINO

COTTO A BASSA TEMPERATURA

CON CUORI DI RADICCHIO DI TREVISO IN AGRODOLCE,
MASCARPONE E MOSTARDA DI FICHI

SFORMATINO TIEPIDO ALLA POLPA DI CAPPONE,
PORRO STUFATO, ZUCCA E GRANELLA DI PISTACCHI

LASAGNETTA GRATINATA AI PORCINI FRESCHI, FINFERLI
TARTUFATI, ASIAGO E GUANCIALE CROCCANTE

TACCHINELLA NATALIZIA FARCITA ALLE PRUGNE E
CASTAGNE CON TORTINO DI PATATE, CARCIOFI E PROVOLA

COPPETTA AL MARRON GLACÉ
CON CIOCCOLATO BIANCO, CROCCANTINO,
AMARENE E PANETTONE AL RHUM

EURO 35

VIGILIA E NATALE



MENU DI PESCE



INSALATINA DI MARE
CON DATTERINI CONFIT, SALICORNIA,
SEDANO RAPA E UOVA DI QUAGLIA

IL NOSTRO TRADIZIONALE BACCALÀ MANTECATO
CON POLENTINA AL NERO DI SEPPIA

LASAGNETTA VERDE AI CARCIOFI
CON POLPA DI RICCIOLA, PESCE SPADA E BRANZINO
CON GUZZETTO DI GAMBERONI PREZZEMOLATI

FILETTINO DI ORATA IN CROSTA DI OLIVE E NOCCIOLE
CON PATATINE ALLO ZAFFERANO,
FINOCCHI E MIRTILLI ROSSI CANDITI

COPPETTA AI MARRON GLACÉ
CON CIOCCOLATO BIANCO, CROCCANTINO,
AMARENE E PANETTONE AL RHUM

EURO 40

GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO



MENU DI CARNE



OLIVELLE DI VITELLO AL GINEPRO,
CON PORCINI TRIFOLATI
E SCAGLIE DI PECORINO AL TARTUFO

INSALATINA DI CAPPONE E LINGUA SALMISTRATA
CON TROPEA IN SAOR, ANACARDI,
PAIN BRIOCHE E CHUTNEY AI FRUTTI DI BOSCO

LASAGNETTA VERDE AGLI SPINACI
CON RAGU DI CARNI BIANCHE, CARCIOFI E CARDI TRIFOLATI

GUANCETTA BRASATA ALL'AMARONE E CANNELLA
CON TORTINO DI RADICCHIO, ZUCCA E CASTELMAGNO

SEMIFREDDO AL GIANDUIA E CAFFÈ
CON MACEDONIA DI LAMPONI AL PASSION FRUIT
E NOCCIOLE PRALINATE

EURO 35

PORZIONE DI COTECHINO CON LENTICCHIE: EURO 5

GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO



MENU DI PESCE



IL NOSTRO CREMOSO BACCALÀ ALLA VICENTINA
CON GNOCCHETTO DI SEMOLINO GRATINATO AL TARTUFO

INSALATINA DI PIOVRA E GAMBERONI
CON RISO INTEGRALE, FINOCCHI CROCCANTI, CUCUNCI E BOTTARGA

PASTICCIO DI PESCE ALLE CAPELANTE,
CALAMARETTI E SCAMPI
CON SALMÌ DI CAPITONE PREZZEMOLATO

FILETTO DI BRANZINO ALL'ARANCIO
CON PASTINACA, RAPE BIANCHE E Salsa ALLO CHAMPAGNE

SEMIFREDDO AL GIANDUIA E CAFFÈ
CON MACEDONIA DI LAMPONI AL PASSION FRUIT
E NOCCIOLE PRALINATE

EURO 40

PORZIONE DI COTECHINO CON LENTICCHIE: EURO 5

MENU VEGETARIANO

VIGILIA DI NATALE E NATALE

SOUFFLÉ ALLA ZUCCA
E RADICCHIO DI TREVISO
CON CUORE MORBIDO AL MONTASIO

INSALATINA DI FARRO
CON GIARDINIERA DI VERDURE
ARTIGIANALE, UOVA DI QUAGLIA
E BACCHE DI GOJI

LASAGNETTA GRATINATA
AI PORCINI FRESCHI
CON FINFERLI TARTUFATI E ASIAGO

HAMBURGER DI CARCIOFI E PATATE
CON CAPONATINA DI VERDURE E
MIRTILLI ROSSI

COPPETTA AI MARRON GLACÉ
CON CIOCCOLATO BIANCO, CROCCANTINO,
AMARENE E PANETTONE AL RHUM

EURO 30



GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO

GNOCCHETTO DI SEMOLINO
GRATINATO CON PORCINI TRIFOLATI E
SCAGLIE DI PECORINO AL TARTUFO

RISO INTEGRALE AL SALTO
CON CARCIOFI, EDAMAME, CASTAGNE
E GRANELLA DI NOCCIOLE

GARGANELLI PASTICCIATI
AL RADICCHIO
CON PROVOLA E PORRO BRASATO

TORTINO DI ZUCCA E CASTELMAGNO
CON RADICCHIO DI TREVISO
MACERATO AL VINO ROSSO

SEMIFREDDO AL GIANDUIA E CAFFÈ
CON MACEDONIA DI LAMPONI
AL PASSION FRUIT
E NOCCIOLE PRALINATE

EURO 30

MENU BABY



LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE
½ PORZIONE

CORDON BLEAU
CON 5 CROCCHETTE DI PATATE

EURO 12

IL GRAN PIATTO DI CRUDO

PER LA SERA DELLA VIGILIA
E PER IL GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO

SCAMPI CRUDI "EVO E LIMONE"
8PZ

GAMBERI ROSSI DI SICILIA
4PZ

TARTARE DI TONNO
CON ERBA CIPOLLINA, SALSA DI SOIA E ZENZERO

CARPACCIO DI PESCE SPADA
CON SALICORNIA E POMPELMO ROSA

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO
CON UOVA DI QUAGLIA, FRUTTI DI BOSCO
E INSALATA RUSSA

EURO 70
PER DUE PERSONE

I FUORI MENU

DAL MARE

GLI ANTIPASTI

ARAGOSTA E/O 1/2 ASTICE ALLA CATALANA
PREZZO SECONDO MERCATO

TARTARE DI TONNO CON ZENZERO E FRUTTI ROSSI
5,50 EURO ALL'ETTO

CARPACCIO DI SPADA AL PASSION FRUIT
5,50 EURO ALL'ETTO

SCAMPETTI CRUDI ALL'OLIO E LIMONE
EURO 2,50 CAD

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON SALICORNIA
5,50 EURO ALL'ETTO

INSALATA DI MARE ALLA CATALANA
4,30 EURO ALL'ETTO

CAPPESANTE GRATINATE
3,50 EURO CAD

BACCALÀ: MANTECATO, ALLA VICENTINA, IN UMIDO
3,80 EURO ALL'ETTO

GAMBERONI SGUSCIATI - ALLA GRIGLIA
4,50 EURO ALL'ETTO

MAZZANCOLLE IN "SAOR"
4,00 EURO ALL'ETTO

I FUORI MENU

DAL MARE

I PRIMI

ZUPPA DI PESCE
2.50 EURO ALL'ETTO

LASAGNETTA GRATINATA ALLA POLPA DI MARE
2.50 EURO ALL'ETTO

LA PAELLA CON CROSTACEI E FRUTTI DI MARE
2.50 EURO ALL'ETTO

I SECONDI

TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI SESAMO
4.50 EURO ALL'ETTO

FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA
4.00 EURO ALL'ETTO

SEPPIE IN UMIDO O AL NERO
3.80 EURO ALL'ETTO

ORATE E BRANZINI ALLA GRIGLIA
3.80 EURO ALL'ETTO

RANA PESCATRICE AGLI AGRUMI E CAPPERI
4.50 EURO ALL'ETTO

I FUORI MENU

DALLA TERRA

GLI ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO
CON PECORINO TARTUFATO, MOSTARDA DI FICHI E NOCI
10 EURO A PORZIONE

TORTINO ALLA ZUCCA, RADICCHIO ED ASIAGO
2,00 EURO ALL'ETTO

LA PARMIGIANA DI MELANZANE
1,60 EURO ALL'ETTO

CROCCHETTE DI VERDURE PANATE (FATTE IN CASA)
1,60 EURO ALL'ETTO

OLIVELLE DI VITELLO AL SUGO DI POMODORO
3,00 EURO ALL'ETTO

INSALATA RUSSA FATTA IN CASA
1,60 EURO ALL'ETTO

I FUORI MENU

DALLA TERRA

I PRIMI

LASAGNETTA GRATINATA
AL RADICCHIO DI TREVISO E PROVOLONE

LASAGNETTA GRATINATA
ALLA CREMA DI ZUCCA E PORCINI

PASTICCIO CLASSICO ALLA BOLOGNESE

ZUPPA DI ZUCCA CON CEREALI E FUNGHI

1,60 EURO ALL'ETTO

I SECONDI

ANITRA ALL'ARANCIA (COTTA E VENDUTA INTERA)
SECONDO PEZZATURA

ROTOLO DI FARAONA DISOSSATA E RIPIENA
3,50 EURO ALL'ETTO

MEDAGLIONI DI TACCHINELLA FARCITA
3,00 EURO ALL'ETTO

VITELLO ARROSTITO AL ROSMARINO
3,50 EURO ALL'ETTO

GUANCETTA BRASATA ALL'AMARONE E CANNELLA
3,00 EURO ALL'ETTO

I FUORI MENU

I CONTORNI

RADICCHIO DI TREVISO AL FORNO

CIPOLLOTTI IN AGRODOLCE

BIETE E SPINACINI TRIFOLATI

FONDI DI CARCIOFI STUFATI

PATATE AL FORNO

CAPONATA DI VERDURE

FINOCCHI CON POMODIRINI ED OLIVE

EURO 1,80 ALL'ETTO

I SUGHI

SUGO ALLO SCOGLIO CON CROSTACEI
E FRUTTI DI MARE
3,00 EURO ALL'ETTO

SUGO CON POLPA E CARAPACE D'ASTICE
AL POMODORO FRESCO E BASILICO
4,50 EURO ALL'ETTO

SALMÌ D'ANATRA AI PORCINI
3,00 EURO ALL'ETTO

REGOLE GENERALI PER PRENOTAZIONI E RIRITI

VIGILIA DI NATALE E NATALE:

LE PRENOTAZIONI DEI MENU E ANCHE DEI FUORI MENU
DEVONO ESSERE EFFETTUATE
ENTRO IL 17 DICEMBRE ORE 13.00

LA CONSEGNA AVVERRÀ
IL GIORNO 24 DICEMBRE
DALLE ORE 10.30 ALLE 13.30
E DALLE 15.00 ALLE 19.00

PER IL GRAN VEGGLIONE DI CAPODANNO:

LE PRENOTAZIONI DEI MENU E ANCHE DEI FUORI MENU
DEVONO ESSERE EFFETTUATE ENTRO
IL 27 DICEMBRE ORE 13.00

LA CONSEGNA AVVERRÀ
IL GIORNO 31 DICEMBRE
DALLE ORE 10.30 ALLE 13.30
E DALLE 15.00 ALLE 19.00

INFO IMPORTANTI

**PER EVITARE FRAINTENDIMENTI ED ERRORI
SONO SCONSIGLIATI ORDINI TELEFONICI.**

PREFERIBILI, INVECE:

**PRENOTAZIONI DI PERSONA IN NEGOZIO
CON IL RILASCIO DI UN BIGLIETTO CON UN NUMERO
(CHE VI SERVIRANNO PER IL RITIRO)**

O TRAMITE EMAIL, SCRIVENDO A:

**PRENOTAZIONI@BARBARIGOEVENTI.COM
(RICEVERETE UNA EMAIL DI CONFERMA
E QUESTA SARA' SUFFICIENTE PER IL RITIRO)**

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE POTETE
CONTATTARCI ALLO 041.5161467**

**ESSENDO UN'AZIENDA ARTIGIANALE CI RISERVIAMO
DI CHIUDERE IN ANTICIPO LE PRENOTAZIONI
QUALORA NON RIUSCISSIMO A GARANTIRE
UN SERVIZIO SECONDO I NOSTRI STANDARD**

**N.B: I MENU COMPLETI NON POSSONO ESSERE CAMBIATI
E NON SI POSSONO SOSTITUIRE LE PIETANZE**

**RICORDIAMO, INFINE, CHE TUTTE LE NOSTRE PIETANZE
SONO COTTE ED ABBATTUTE, PERTANTO SARA SUFFICIENTE PROCEDERE
ALLA RIGENERAZIONE CON FORNO STATICO A BASSA TEMPERATURA
O AL FORNO MICRONDE.**

**RACCOMANDIAMO LA CONSERVAZIONE DELLE PIETANZE
CONSEGNATE AD UNA TEMPERATURA DA 2 A 4 GRADI**

GIORNI ED ORARI SPECIALI DELLA GASTRONOMIA

PER GLI AMANTI
DELL'ULTIMISSIMO MINUTO
RICORDIAMO CHE NEI GIORNI
24 DICEMBRE E 31 DICEMBRE
IL BANCO SARA' REGOLARMENTE
ALLESTITO DALLE
ORE 9.30 ALLE ORE 13.30
E DALLE 15.00 ALLE 19.00
FINO AD ESAURIMENTO SCORTE!

I RITIRI DELLE PRENOTAZIONI, INVECE,
AVVERRANNO DALLE ORE 10.30 ALLE 13.30
E DALLE 15.30 ALLE 19.00

25 DICEMBRE E 26 DICEMBRE CHIUSO

1 GENNAIO 2026 CHIUSO

VI AUGURIAMO
UN NATALE SERENO
E FELICE

UN 2026
IN SALUTE, CON
TANTE SODDISFAZIONI
E RICCO DI TUTTO CIÒ
CHE PIÙ DESIDERATE

CON AFFETTO, TUTTI NOI DI
BARBARIGO - GASTRONOMIA.CATERING.EVENTI