



BARBARIGO
gastronomia . catering . eventi

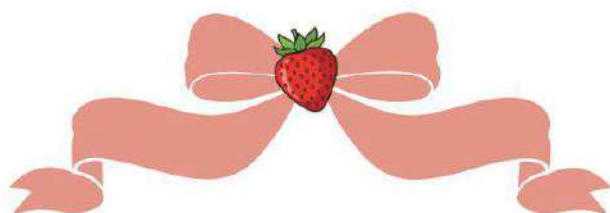
MENU

per la

PASQUA

da Asporto

MENU DI CARNE



FLAN DI SPINACI NOVELLI, ROSOLE,
ORTICHE ED ASIAGO
CON POLPETTINE D'AGNELLO ALLA MENTUCCIA

FONDO DI CARCIOFO RIPIENO AL TARTUFO
CON INSALATINA DI ASPARAGI VERDI,
TROPEA IN AGRODOLCE E MIMOSA D'UOVO

LASAGNETTA GRATINATA AI FIORI DI ZUCCA
CON ASPARAGI DI BASSANO, PESTO DI BASILICO
E SALSICCIA SGRANATA

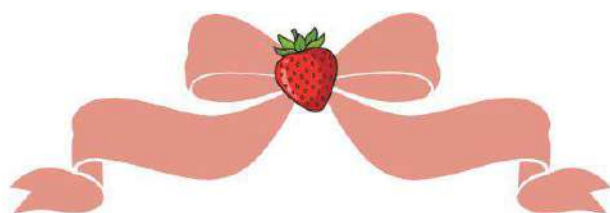
TRADIZIONALE CAPRETTO AL ROSMARINO E GINEPRO
CON TORTINO DI PATATE, SPECK E CIPOLLOTTI NOVELLI

[O IN ALTERNATIVA, IN FASE DI PRENOTAZIONE:
ROLLE' DI FARAONA RIPIENA AI BRUSCANDOI E CARLETTI]

COPPETTA ALLE FRAGOLE FRESCHE
CON CREMA AL MASCARPONE,
BISCOTTO AL CIOCCOLATO E LIMONCELLO

38 EURO

MENU DI PESCE



INSALATINA DI GAMBERONI E PIOVRA
CON ASPARAGI, POMODORINI GIALLI CONFIT,
OLIVE TAGGIASCHE, FAGIOLINI NOVELLI
E UOVA DI QUAGLIA

IL NOSTRO BACCALA' MANTECATO
CON FOCACCINA AL NERO DI SEPPIA E SESAMO

SFOGLIA VERDE AGLI SPINACI ARROTOLATA
CON POLPA DI RICCIOLA, CAPELANTE E CARLETTI
E GUAZZETTO DI CROSTACEI ALLA BUSERA

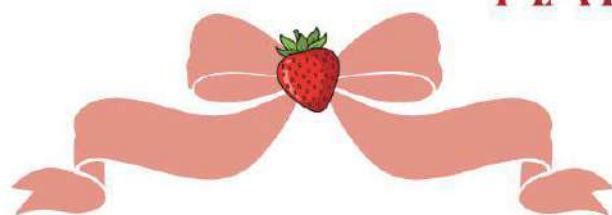
FILETTO DI BRANZINO
CON PRIMAVERA DI ORTAGGI AL TIMO,
PATATE ALLO ZAFFERANO E PESTO DI ERBETTE

COPPETTA ALLE FRAGOLE FRESCHE
CON CREMA AL MASCARPONE,
BISCOTTO AL CIOCCOLATO E LIMONCELLO

40 EURO

GLI SPECIALI

PIATTI UNICI



DAL MARE

FIORI DI ZUCCA RIPIENI ALL'ACCIUGA E PECORINO
CON SALMONE E PESCE SPADA AFFUMICATI,
UOVA DI QUAGLIA ED ASPARAGI
ACCOMPAGNATI DA SALSA TARTARA

PRIMAVERA

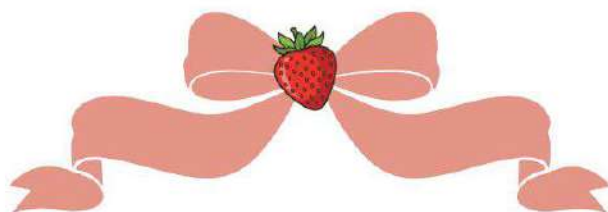
COSTOLETTE D'AGNELLO PANATE
CON PARMIGIANA FILANTE DI MELANZANE
E POMODORO AL GRATIN D'ERBETTE

PASQUALINA

LA TORTA PASQUALINA ALLE ERBETTE SPONTANEE
CON CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO,
PUNTE DI ASPARAGI E PECORINO AL TARTUFO

20 EURO CAD

VEGETARIANO



FLAN DI SPINACI NOVELLI, ROSOLE, ORTICHE
ED ASIAGO CON CAROTINE TRIFOLATE AI CAPPERI

FONDO DI CARCIOFO RIPIENO AL TARTUFO
CON INSALATINA DI ASPARAGI VERDI,
TROPEA IN AGRODOLCE E MIMOSA D'UOVO

LASAGNETTA GRATINATA AI FIORI DI ZUCCA
CON ASPARAGI DI BASSANO,
PESTO DI BASILICO E NOCCIOLE

TORTINO DI PATATE E CIPOLLOTTI NOVELLI
CON CAPONATINA DI VERDURE ALLE ERBE

COPPETTA ALLE FRAGOLE FRESCHE
CON CREMA AL MASCARPONE,
BISCOTTO AL CIOCCOLATO E LIMONCELLO

35 EURO



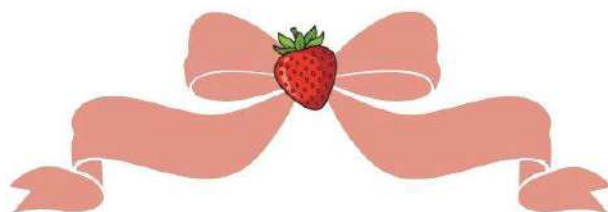
BABY

LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE

PICCOLA COTOLETTA
CON CROCCHETTE DI PATATE

12 EURO

I FUORI MENU



GLI ANTIPASTI DI CARNE

Flan di spinaci novelli, rosole, ortiche
ed asiago con carotine trifolate ai capperi - € 2,00 hg

Olivelle di vitello al sugo di pomodoro - 3,00 hg

Polpettine di agnello alla mentuccia - € 3,00 hg

Insalata russa artigianale con uova di quaglia - € 1,60 hg

La Parmigiana di Melanzane - € 1,60 hg

Crocchettine di verdure panate - fatte in casa - € 1, 60hg

GLI ANTIPASTI DI PESCE

Carpaccio di spada affumicato
con insalatina di asparagi all'olio e limone - € 5,50 hg

Insalata di mare alla catalana -€ 4,30 hg

Baccala' mantecato e vicentina - € 3,80 hg

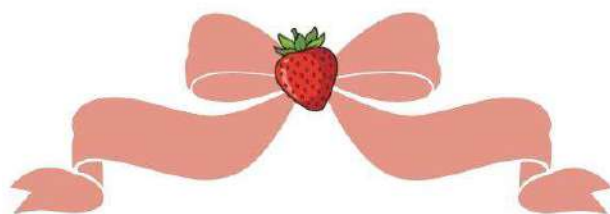
Mazzancolle in saor con uvetta e pinoli - €4,00 hg

Gamberoni ai ferri - € 4,50 hg

Cappesante Gratinata - € 3,50 cad

1/2 astice alla catalana - prezzo secondo mercato

I FUORI MENU



I PRIMI DI CARNE

*Lasagnetta gratinata ai fiori di zucca
con asparagi di bassano, pesto di basilico
e salsiccia sgranata - € 2,00 hg*

Pasticcio agli asparagi bianchi - € 1,60 hg

Lasagna alla bolognese - € 1,60 hg

Cannelloni alla ricotta e spinaci - € 2,00 hg

I PRIMI DI PESCE

*Sfoglia verde agli spinaci arrotolata
con polpa di ricciola, capesante, carletti
e guazzetto di crostacei alla busera- € 2,50 hg*

Pasticcio con polpa di mare e crostacei - € 2,50 hg

La Gran Paella di Pesce - € 2,50 hg

Zuppa di Pesce con crostacei e molluschi - € 2,50 hg

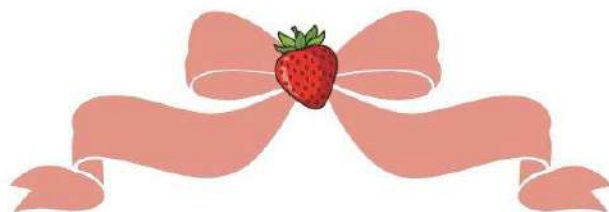
I SUGHI

Ai frutti di mare - € 3,00 hg

Alla polpa d'astice col suo carapace - € 3,50 hg

Al salmì d'anatra e porro brasato - € 3,00 hg

I FUORI MENU



I SECONDI DI CARNE

- Rolle' di Faraona ripiena ai bruscandoi e carletti - 3,50 hg
- Rollè di vitello arrostito al rosmarino - € 3,00 hg
- Tradizionale capretto al forno - € 3,00 hg
- Anitra all'arancio (cotta e venduta intera)
- Guancette stufate all'Amarone - euro 3,00 hg

I SECONDI DI PESCE

- Filetto di branzino con primavera di ortaggi al timo - € 4,00 hg
- Branzini o Orate alla griglia - € 3,80 hg
- Seppioline in umido o al nero - € 3,80 hg
- Trancetto di salmone al sesamo - € 4,50 hg
- Code di rospo agli asparagi - € 4,50 hg

I CONTORNI

- Carote trifolate
- Pomodori al gratin
- Piselli stufati
- Patate al forno
- Cipolline novelle al forno
- Caponata di verdure
- Biete e Spinaci trifolati
- Verdure alla griglia

€ 1,80 hg

INFORMAZIONI

PRENOTAZIONI DEI MENU E DEI FUORI MENU

ENTRO il 29 MARZO, ore 13.00

RECANDOVI IN GASTRONOMIA

O

INVIANDO UNA MAIL A prenotazioni@barbarigoeventi.com

INDICANDO: NOME, COGNOME e NUMERO DI TELEFONO

(RICEVERETE UNA EMAIL DI CONFERMA E QUESTA SARA' SUFFICIENTE PER IL RITIRO)

PER EVITARE FRAINTENDIMENTI

SCONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE TELEFONICA

TUTTAVIA E' POSSIBILE CHIAMARE LO 041.5161467

E IN SEGUITO RITIRARE IL BIGLIETTO CONFIRMATORIO

LA CONSEGNA AVVERRA' SABATO 4 APRILE

DALLE ORE 10.30 ALLE 19.30

[PAUSA PRANZO DALLE 13.30 ALLE 15.00]

IL GIORNO DI PASQUA LA GASTRONOMIA SARA' CHIUSA

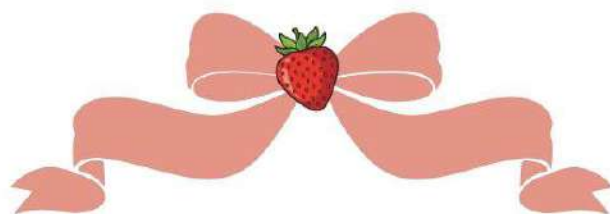
Essendo un'azienda artigianale ci riserviamo di chiudere in anticipo le prenotazioni qualora non riuscissimo a garantire un servizio secondo i nostri standard

I Menu non possono essere cambiati e non si possono sostituire le pietanze
Dopo la chiusura delle prenotazioni, per motivi organizzativi, preferiamo non siano fatte modifiche.

Ricordiamo che tutte le nostre pietanze sono cotte ed abbattute, pertanto il giorno di Pasqua sarà sufficiente procedere alla rigenerazione con forno statico a bassa temperatura o al forno micronde.

Raccomandiamo la conservazione delle pietanze consegnate da 2 a 4 gradi

Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze alimentari o allergie.
Nel nostro punto vendita è a disposizione, per la consultazione, la lista degli allergeni e degli ingredienti.



Lo Staff di

Barbarigo

Gastronomia.Catering.Eventi

augura a tutti una Felice Pasqua ,

con nuovi inizi, nuove energie

e la bellezza delle cose semplici

