

BARBARIGO

gastronomia . catering . eventi

VIA RIVIERA DEL BRENTA, 16
FIESSO D'ARTICO (VE)
041.51.61.467



I Menu delle Feste

da Asporto

SU PRENOTAZIONE, NELLA NOSTRA GASTRONOMIA



VIGILIA E NATALE



Menu di Carne



Olivelle di carni bianche e spinacini
con guazzetto alla pizzaiola e polentina di storo

Sformato alle castagne e radicchio di Treviso
con cuore di morlacco e pinoli

Lasagnetta gratinata ai porcini, finferli freschi tartufati
e guanciale croccante

Tradizionale Tacchinella disossata e farcita ai carciofi,
lardo di colonnata e pistacchi
con tortino di rape rosse al sesamo

La zuppa inglese al panettone
con crema ai due cioccolati, alchermes e croccantino



Euro 35

VIGILIA E NATALE



Menu di Pesce



Fantasia di mare all'olio e limone
con finocchi croccanti,
pomodorini confit, agrumi e riso nero

Il nostro Baccalà mantecato
con polentina alle erbette agliate

Lasagnetta verde ai carciofi
con pesce spada e salmone affumicato
con busera di gamberoni al brandy

Filetto di branzino alla mediterranea
con macedonia di verdure,
olive taggiasche e scorzetta d'arancio

La zuppa inglese al panettone
con crema ai due cioccolati, alchermes e croccantino



Euro 40

GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO



Menu di Carne



Tacchinella
con salsa tonnata all'acciuga,
broccoletti croccanti e uova di quaglia

Muffin salato alla zucca,
porro stufato e asiago
con nocciole e speck croccante

Lasagnetta gratinata al tardivo di Treviso
con provolone affumicato
e ristretto al marzemino e cannella

Tagliata di vitello al rosmarino
con salsa ai porcini
e sformatino al semolino e tartufo

Coppetta al mascarpone e arancio
con biscotto al cioccolato e frutti rossi



Euro 35

Per i più temerari,
assaggio di cotechino con lenticchie: euro 5

GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO



Menu di Pesce



Insalatina di piovra e mazzancolle
con sedano di rapa, "tropea" marinata,
olive taggiasche e salicornia

Il Baccalà alla vicentina
con tortino ai carciofi prezzemolati

Sfogliata alla pescatora
con polpa di ombrina, crostacei e zucca
con guazzetto di capitone

Filetto di orata alle erbette provenzali
con patatine alla vernaccia, finocchi
e pachino disidratato

Coppetta al mascarpone e arancio candito
con biscotto al cioccolato e frutti rossi



Euro 40

Per i più temerari,
assaggio di cotechino con lenticchie: euro 5

MENU VEGETARIANO

Vigilia di Natale e Natale

Sformato alle castagne
e radicchio di Treviso
con cuore di morlacco e pinoli

Fondo di carciofo ripieno
con carotine trifolate ai capperi

Lasagnetta gratinata ai porcini
con finferli freschi tartufati

Hamburger di rape rosse al sesamo
con caponatina
di verdure all'uva passa

La zuppa inglese al panettone
con crema ai due cioccolati.
alchermes e croccantino

Euro 30

Gran Veglione di Capodanno

Muffin salato alla zucca,
porro stufato
e asiago con nocciole

Tortino di semolino al tartufo in
salsa ai porcini prezzemolati

Lasagnetta gratinata
al tardivo di Treviso
con provolone affumicato
e ristretto al marzemino e cannella

Sformatino di patate e carciofi
con cipolline in agrodolce

Coppetta al mascarpone e
arancio candito
con biscotto al cioccolato
e frutti rossi

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 di Natale
e per il Gran Veglione di Capodanno

Scampi Crudi
all'olio 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 agrumi

Salmone norvegese affumicato
con uova di quaglia, frutti rossi
ed 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

Capesante gratinate
3,50 euro cad

Baccalà: mantecato, alla vicentina, in umido
4.00 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
4.00 euro all'etto

Orate e Branzini alla griglia
4.00 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, verdure 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

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

Ragù alla bolognese
2,00 all'etto

Salmì d'Anatra ai Porcini
3,00 euro all'etto

REGOLE GENERALI PER PRENOTAZIONI E RITIRI

VIGILIA DI NATALE E NATALE:

LE PRENOTAZIONI DEI MENU
e anche DEI FUORI MENU
CHIEDIAMO SIANO EFFETTUATE
ENTRO IL 15 DICEMBRE

LA CONSEGNA AVVERRA' IL GIORNO 24 DICEMBRE
dalle ore 10.30 alle 13.30
e dalle 15.00 alle 19.00

PER IL GRAN VEGLIONE DI CAPODANNO:

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

LA CONSEGNA AVVERRA' IL GIORNO 31 DICEMBRE
dalle ore 10.30 alle 13.30
e dalle 15.00 alle 19.00

INFORMAZIONI 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

INDICANDO: NOME, COGNOME E NUMERO DI TELEFONO
(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 SARÀ 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

AMANTI DELL'ULTIMO MINUTO
ABBIAMO PENSATO ANCHE A VOI!!!

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
INSIEME ALLE PERSONE
CHE AMATE

CHE IL VOSTRO 2027
SIA IN SALUTE,
RICCO DI SODDISFAZIONI
E PIENO DI TUTTO
CIÒ CHE PIÙ DESIDERATE



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