

# al Baretto

SAN MARCO

## MENÙ DEGUSTAZIONE

(da 2 a 10 persone)

### ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

#### OSTRICHE

#### TONNO ROSSO E TROPEA

Tonno Rosso Scottato e Cipolla di Tropea Arrostita

#### POLPO E PATATE

con Indivia Belga alla brace e Pesto di Prà

#### RAVIOLI RIPIENI

di Capasanta e tartufo in Salsa Parisi

#### CANNELLONE CACIO E PEPE

con Coste, Gallinella, Salsa al Pecorino e Maggiorana

### PRIMI

#### LINGUINE ALL'ASTICE

con Datterino rosso e Cedro

o

#### MALLOREDDUS CARABINEROS 🌶️

con Carabineros, Datterino Giallo del Piennolo e Peperoncino Fresco

### SECONDI

#### OMBRINA CON PURÈ

Battuto di Spezie e Ristretto di Mare

o

#### PESCATO DEL MARKET

nel Jospè ai Sapori del Mediterraneo

### - Sorbetto Della Casa -

### DOLCI

#### MILLEFOGLIE ALLA CREMA E PISTACCHIO DI BRONTE

o

#### TIRAMISÙ AL BARETTO

110€ pp

Bevande Escluse

160€ pp

Bevande Incluse

*Il menu degustazione è valido per tutti i commensali*

# al Baretto

SAN MARCO

## TASTING MENÙ

(from 2 to 10 people)

### APPETIZERS IN SHARING

#### OYSTERS

#### TONNO ROSSO E TROPEA

Tonno Rosso Scottato e Cipolla di Tropea Arrostita

#### POLPO E PATATE

Octopus and Potatoes with Grilled Belgian Endive and Prà Pesto

#### RAVIOLI RIPIENI

Ravioli stuffed with Scallops, Parisi sauce and Truffle

#### CANNELLONE CACIO E PEPE

Cannelloni stuffed with Chard Ribs, Gurnard, Pecorino Sauce and Marjoram

### FIRST DISH

#### LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine with Lobster, Red Datterino and Grated Citron

or

#### MALLOREDDUS CARABINEROS 🌶️

Malloreddus pasta with Carabineros Shrimp, Yellow Piennolo Tomatoes and Fresh Chili.

### MAIN DISH

#### OMBRINA CON PURÈ

Croaker with purée, chopped spices and Reduced Fish Sauce

o

#### PESCATO DEL MARKET

Mediterranean Style Fish prepared by the Jospier

### - Sorbetto Della Casa -

### DOLCI

#### MILLE FEUILLE WITH CREAM AND PISTACHIO

o

#### TIRAMISÙ AL BARETTO

110€ pp

Drinks Excluded

160€ pp

Drinks Included

*The tasting menu is valid for all diners*