

al Baretto

SAN MARCO

ANTIPASTI

Burrata e Pappa con Alici di Cetara e Basilico di Prà	16
Asparagi Gratinati Asparagi di bassano del grappa Gratinati al Parmigiano e Pane Toscano	16
Insalatina di Carciofi Carciofo Viola di Albenga e Pecorino "Crosta Nera"	18
Le Puntarelle con Aceto di Champagne e Alici di Cetara	17
Peperoni Tonnati Ripieni di salsa alle Acciughe e Filetti di tonno con Capperi di Pantelleria	18
Acciughe Galiziane al sale con Burro di Normandia, Peperone di Carmagnola e Pan Brioche	18
Tartare di Scampi con Avocado Hass e Limone di Sorrento	24
Tiepido di Mare Gambero Viola, Calamaro Nostrano, Polpo, Datterino Rosso, Patata Abruzzese e Rucola selvatica	23
Nasello Alla Veneziana mantecato con Cipollotto, Mostarda Dijon ed accompagnato da Polenta Valsugana grigliata	19
Carpaccio di Branzino Condito Barbabietola rossa, Radicchio trevigiano e salsa al Sesamo tostato	17
Astice laccato alla Catalana Pomodoro Camone, Cipolla di Tropea, Sedano Verde e Basilico di Prà	33

ANTIPASTI SPECIALI

Tartare dello stesso Tonno Ventresca e Filetto di Tonno con Battuto di Spezie	23
Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras con Insalatina Riccia, Vinaigrette e Foie Gras	25
Ventresca di Tonno Scottata Tonno, Peperone spellato, Panna acida e Demi Glace di Mare	23
Cannellone Cacio e Pepe con Coste, Gallinella, Salsa al Pecorino e Maggiorana	19
Ravioli alla St.Jacques ripieni di Capasanta, salsa Parisi e Tartufo Pregiato	21
Insalata di King Crab Avocado Hass, Pomodoro Camone, Uova di Salmone e Baby Jam	41
- RAW -	
Plateau al Baretto (min. 2 persone) 2 Ostriche Gillardeau, 2 Ostriche Fine de Claire, 2 scampi Norvegesi, 2 Gamberi Viola, 2 Capesante	35pp
Selezione di Ostriche 2 Ostriche Gillardeau, 2 Ostriche Fine de Claire, 2 Ostriche Tarbouriech, 2 Ostriche David Hervé Huîtres	45
Dal market il pescato di giornata in varie preparazioni..... s.d	

CONTORNI

PATATE AL JOSPER	8
ASPARAGI BIANCHI O VERDI	9
PISELLI E GIARRETANA	8
PORCINI DI BORGOTARO	12
CICORIA AL PEPERONCINO	8
PURÈ DI PATATE	9
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO	14

PRIMI

Pasta Fresca fatta da noi

I nostri Tagliolini (min. 2 persone) Tagliolino fresco al Branzino, Timo e Burro Ocelli	21pp
Spaghetti Vongole e Bottarga Vongole Veraci e Bottarga di Muggine	25
Malloredus all'Arrabbiata  Calamaro, Vongola, Cozza, Datterino Rosso e Peperoncino Verde	22
Gnocchetti ai Calamaretti Spillo Seppia, Bisque, Pomodoro Giallo del Piennolo e Basilico	25
Linguina Monograno all'Astice Datterino rosso e Grattata di Cedro	33
Tagliolini al Tartufo Tagliolini Freschi e Tartufo Nero	25
Risotto Zafferano e Gamberi con pistilli di Zafferano e Battuta di Gambero Viola	27

SECONDI AL JOSPER

Ombrina e Purè Erba cipollina, Peperoncino, Scalogno e Demi Glace	27
Pescato Alla Mediterranea con Datterino Rosso e Giallo, Capperi e Basilico	29
Sogliola alla Mugnaia (per 2 persone) accompagnata da Carciofo di Albenga spadellato e Patata al Josper	78
Merluzzo Croccante con Pisello alla mentuccia e Limone di Sorrento	26
Polpo alla Brace Fungo Cardoncello, Puntarelle, Patate e Salsa all'nduja dolce	29
Astice al Beurre Blanc su Pane abbrustolito e Agretti in agro	33

Dal market al Josper il pescato di giornata in varie preparazioni..... s.d.

APPETIZERS

Burrata e Pappa	16
Burrata, Tomato Pappa, Anchovies and Basil	
Asparagi Gratinati	16
Bassano del Grappa Asparagus au gratin with Parmesan Cheese and Tuscan bread	
Insalatina di Carciofi	18
Purple Artichokes and Pecorino Cheese	
Le Puntarelle	17
Puntarelle with Champagne Vinegar and Anchovies	
Peperoni Tonnati	18
Peppers stuffed with Anchovy Sauce and Tuna Fillets with Pantelleria Capers	
Acciughe Galiziane	18
Anchovies salted with Normandy butter, Carmagnola Peppers and Pan Brioche	
Tartare di Scampi	24
Scampi Tartare with Avocado and Sorrento Lemon	
Tiepido di Mare	23
Purple Shrimp, Squid, Octopus, Red Datterino, Abruzzese Potato and Wild Rocket	
Nasello Alla Veneziana	19
Hake creamed with spring onion, Dijon mustard and accompanied by grilled Valsugana Polenta	
Carpaccio di Branzino Condito	17
Sea Bass Carpaccio seasoned with Red Beetroot, Radish and toasted Sesame sauce	
Astice laccato alla Catalana	33
Lobster, Camone Tomato, Tropea Onion, Green Celery and Prà Basil	

al Baretto

SAN MARCO

SPECIAL APPETIZERS

Tartare dello stesso Tonno	23
Fillet and toro of Tuna with chopped Mediterrian erbs	
Battuta di Gamberi Viola e Foie Gras	25
Purple Prawn Carpaccio and Foie Gras with Frisee salad and Vinaigrette	
Ventresca di Tonno Scottata	23
Tuna, Peeled Pepper, Sour cream and Demi Glace	
Cannellone Cacio e Pepe	19
Cannelloni stuffed with Chard Ribs, Gurnard, Pecorino Sauce and Marjoram	
Ravioli alla St.Jacques	21
Ravioli stuffed with Scallops, Parisi sauce and Truffle	
Insalata di King Crab	41
Avocado Hass, Camone Tomato, Salmon Roe and Baby Jam	
- RAW -	
Plateau al Baretto (minimum 2 people)	35pp
2 Gillardeau Oysters, 2 Fine de Claire Oysters, 2 Norwegian Scampi, 2 Purple Shrimps, 2 Scallops	
Selezione di Ostriche	45
2 Gillardeau Oysters, 2 Fine de Claire Oysters, 2 Tarbouriech Oysters, 2 David Hervé Huîtres Oysters	
Catch of the day from the market in various preparations (according to availability)	

SIDE DISHES

JOSPER GRILLED POTATOES	8
GREEN OR WHITE ASPARAGUS	9
PEAS AND GIARRETANA	8
BORGOTARO PORCINI MUSHROOMS	12
CHILI PEPPER CHICORY	8
MASHED POTATOES	9
MASHED POTATOES WITH TRUFFLES	14

FIRST COURSE

Fresh Pasta made by us

I nostri Tagliolini (min. 2 persone)	21pp
Fresh tagliolino with Sea Bass, Thyme and Ocelli butter	
Spaghetti Vongole e Bottarga	25
Spaghetti with Clams and Mullet Roe	
Malloreddus all'Arrabbiata 	22
Malloreddus Pasta with Squid, Clam, Mussel, Red Datterino and Green Chilli	
Gnocchetti ai Calamaretti Spillo	25
Gnocchetti with Cuttlefish, Bisque, Yellow Tomato and Basil	
Linguina Monograno all'Astice	33
Linguine with Lobster, Red datterino and grated Citron	
Tagliolini al Tartufo	25
Fresh Tagliolini Pasta and Black Truffle	
Risotto Zafferano e Gamberi	27
Risotto with Saffron pistils and Purple Shrimp Tartare	

MAIN COURSE BY THE JOSPER

Ombrina e Purè	27
Croaker, purée, Chives, Chili Peppers, Shallots and Demi Glacé	
Pescato Alla Mediterranea	29
Mediterranean Style Fish with Red and Yellow Datterino Tomatoes, Capers and basil	
Sogliola alla Mugnaia (for 2 people)	78
Sole Mugnaia accompanied by sautéed Albenga Artichoke and Potato by the Josper	
Merluzzo Croccante	26
Crispy cod with Mint Pea and Sorrento Lemon	
Polpo alla Brace	29
Grilled Octopus, Cardoncello Mushroom, Puntarelle, Potatoes and sweet Nduja sauce	
Astice al Beurre Blanc	33
Lobster in Beurre Blanc, Toasted bread and Agretti in agro	

**Catch of the day from the market in various
preparations by the Josper** (according to availability)