



Taverna dei Barbi

Menù Degustazione

Il Menù degustazione è previsto per l'intero tavolo

Gli antipasti

Crostino al paté di fegatini all'uso di casa Colombini su pane alle noci e uvetta

Collo di nana ripieno e salsa verde (ricetta antica)

I primi piatti

Pinci cacio e pepe (ricetta antica)

Pappardelle al ragù di lepre (ricetta antica)

I secondi piatti

Coniglio in porchetta con erbe di campo saltate (ricetta antica) | (allergene 2)

Guancia di vitello al Brunello dei Barbi con patate soffici | (allergene 8)

I Dolci

Mousse al Vin Santo (ricetta antica) | (allergeni 1 e 4)

Fragole al Birbone dei Barbi

€ 50 a persona, bevande e caffè escluse

Caffè e altro

Caffè Espresso, Decaffeinato o d'Orzo | € 2,50

Cappuccino o Tè o infuso d'erbe | € 3,00

Acqua minerale | € 3,00

Legenda allergeni: 1 uova – 2 glutine – 3 lupini – 4 latticini – 5 sesamo – 6 frutta a guscio – 7 anidride solforosa o solfiti – 8 sedano – 9 arachidi – 10 senape – 11 pesce – 12 molluschi – 13 soia – 13 crostacei