

Antipasti Appetizers

Insalatina tiepida di Seppia di Scoglio su Croccante di Carciofo violetto di Toscana Warm Rock Cuttlefish salad on a bed of crispy violet Tuscan Artichokes	€ 18
Calamaretti Patagonia in Salsa Teriyaki su Crostone di Pane Saraceno Patagonia baby Squid with Teriyaki Sauce and his Bread	€ 22
Tartare d ' Astice cotta e cruda con Emulsione di Lime Lobster Tartare flash cooked and row with Lime Sauce	€ 40
Parmigiana di Melanzane secondo la Tradizione Parmigiana Eggplant with Buffalo Mozzarella	€ 20
Sformatino di Funghi porcini con Fonduta di Taleggio e Zafferano Porcini Mushrooms Flan with Taleggio Cheese and Saffron	€ 22
Gran Antipasto Toscano Tuscany Starter (Parma Ham,Finocchiona, Tuscany Salami,mixed Crostini)	€ 22

Primi Piatti First Courses

Spaghetti Mancini con Gambero Rosso di Sicilia e sua colatura al profumo di Erbette aromatiche Mancini Spaghetti with Sicilian Red Prawns,their Essence and aromatic Herbs	€ 28
Taglierini all ' Astice Home made Taglierini with Lobster	€ 35
Risotto Carnaroli con Carciofi e Scampi di Sicilia Carnaroli Risotto with Artichokes and Scampi from Sicily	€ 34
Spaghettoni del Barretto Spaghettti Pasta with Tomato, Bacon and Egg	€ 28
Tagliolini al Tartufo bianco d' Alba Home Made Tagliolini with white Truffle from Alba	€ 45

Secondi Piatti Main Courses

Filetto di Branzino al Cartoccio Filet line caught of Sea Bass Barretto Style	€ 35
Salmone alla Salsa di Timo e Sformatino di Carciofi Salmon in Thyme Sauce and Artichokes	€ 35
Astice gratinato in Salsa Mornay Lobster gratin with Mornay Sauce	€ 40
Filetto di Manzo al Pepe verde Beef Fillet with green Pepper Sauce	€ 40
Tagliata di Manzo aromatizzata al Ghi con Scaglie di Tartufo bianco d 'Alba Slices of beef Flavored with clarified Butter and Thinly shaved white Truffle from Alba	€ 50

I Nostri Dolci Desserts

Tiramisu' del Barretto Barretto's Tiramisu'	€ 15
Tortino al Cioccolato caldo Fondente con Pallina di Gelato alla Vaniglia Hot Cioccolate Souffle' with Vanilla Ice Cream	€ 15
Sorbetto al Limone con Frutti di Bosco freschi Lemon Sorbet with wild Berries	€ 15
Panettone caldo con Crema Chantilly Hot Italian Christmas Cake Panettone with home Made Chantilly Cream	€ 15

Felice Anno Nuovo - Happy New Year