

Antica Osteria del Leone Barberini

Sfiziosi	Insalatina di mare, verdure croccanti e agrumi all'olio EVO Tartare di tonno rosso profumato al mandarino siciliano e zenzero * Prosciutto Pioradoro con gnocco fritto composta di fichi e giardiniera di verdure Crema di zucca "Butternut" calamaretti grigliati e nocciole frantumate	
Gustosi	Risotto "Riserva Leone Barberini" ai porcini, mantecato al burro del Piora e Champagne Ravioli di patate viola al pesto di noci delle Langhe e crema di Parmigiano Reggiano Mezze maniche trifilate al bronzo cacio, pepe e canocchie Pici toscani alla vecchia Livornese	min. 2 persone
Prelibatezze	* Oss büs di vitello alla milanese con gremolada Una tradizione che non si cambia! Cubo di cod artico dell'Alaska cotto alla plancia con capperi e limone. Millefoglie di patate Gran fritto di mare: calamaretti, gamberi, verdure e salsa tartara Trancio di ombrina del Mediterraneo alla piastra con porcini e patate	min. 2 persone
Irresistibili	Cremoso ghiacciato al mango fresco Tiramisù tradizionale Spuma di Vin Santo con cantucci fatti in casa Oyster: gelato all'ostrica, limone candito e fiocchi di sale Maldon Selezione di formaggi a SQ, mostarda e noci	
Lo Chef	Menù gastronomico "Le Gourmand": 4 portate, creato dallo Chef Loris Menù gastronomico Vini abbinati	



* Proposte selezionate da Partner Rapelli

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze. Provenienza del pane: Ticino, CH e I. Provenienza delle carni: CH, I, AUS, P, FR / Provenienza dei prodotti ittici: Mediterraneo, Atlantico e Mare del Nord.