



VILLA  
BARBARICH

## MENÙ À LA CARTE

Chef Paolo Gramaglia \*Michelin



les Collectionneurs

LIFESTYLE™

*Preferred*  
HOTELS & RESORTS

---

## ANTIPASTI | STARTERS






- Tacos di limone fresco, mantecato di baccalà in salsa saor,  € 18  
uva passa, pinoli e crostone di pane croccante <sup>(4,6,7)</sup>  
Fresh lemon tacos, *mantecato di baccalà* in salsa saor, raisins,  
pine nuts and crispy toasted bread <sup>(4,6,7)</sup>
- Veli di carpaccio di vitello, melanzane alla brace,  € 18  
misticanza spontanea e bottoni di melone  
Veal carpaccio, grilled aubergines, mixed salad and melon
- Tartare di gamberi, straciatella e salicornia <sup>(2,4,7)</sup>  € 22  
Shrimp tartare, straciatella cheese and glasswort <sup>(2,4,7)</sup>
- Insalata di campo con arance, zucchine, mandorle   € 14  
e vinaigrette all'aceto balsamico <sup>(7)</sup>  
Fresh mixed salads with oranges, courgettes, almonds  
and balsamic vinegar vinaigrette <sup>(7)</sup>

---

## PRIMI | FIRST COURSES

- Riccioli di pasta fresca con polpa di scorfano, vongole e zucchine <sup>(1,4,8,14)</sup> € 22  
Fresh pasta with scorpionfish meat, clams and courgettes <sup>(1,4,8,14)</sup>
- Gnocchi con pomodorini di collina, pancetta, radicchio e crema di latte <sup>(1,7)</sup> € 18  
Gnocchi with cherry tomatoes, bacon, radicchio and milk cream <sup>(1,7)</sup>
- Spaghetti con pomodorino giallo, gamberi e limone <sup>(1,2)</sup> € 22  
Spaghetti with yellow tomato, shrimps and lemon <sup>(1,2)</sup>
- Fusilli freddi, gazpacho di pomodorini corbarino, olive taggiasche, capperi e alici <sup>(1,4)</sup> € 14  
Cold fusilli pasta, Corbarino cherry tomatoes gazpacho, Taggiasca olives, capers and anchovies <sup>(1,4)</sup>

## SECONDI | SECOND COURSES

- Spigola in salsa di patate agrumate con alghe wakame <sup>(4)</sup>  € 24  
Sea bass in citrusy potato sauce with wakame seaweed <sup>(4)</sup>
- Fritto di baccalà in salsa puttanesca mediterranea <sup>(4)</sup>  € 20  
Fried cod in Mediterranean sauce (tomato, garlic, olives and capers) <sup>(4)</sup>
- Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, in salsa di soia  € 30  
con cacao, carotine e finocchi baby <sup>(6)</sup>  
Veal fillet cooked at low temperature, in soy sauce with cocoa, carrots and fennels <sup>(6)</sup>
- Verdure di campo all'olio extravergine di oliva fruttato e petali di cipolle caramellate   € 16  
Fresh mixed vegetables with fruity extra virgin olive oil and caramelized onion petals

---

EX REG. CE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova crudi o poco cotti può avere negative ripercussioni sulla salute.

EX REG. CE 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances.

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as so<sub>2</sub>
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All of the food we serve is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.

Warning: consuming raw or undercooked meat, poultry, sea food, shellfish and egg may increase your risk of food-borne illness.

---