



PENATI  
AL BARETTO

LA CARTE

## ANTIPASTI

- Fagioli cannellini della "Val di Vara" vanigliati con baccalà sfogliato, trito aromatico 21€  
*Haricots cannellini vanillés, morue pochée, herbes aromatiques*
- Insalata di puntarelle Romane con carciofi, mele e pesto ligure 19€  
*Salade de puntarelle avec artichauts, pommes et sauce pesto*
- Tipica insalata di farro della Garfagnana, ricotta di pecora olio ai porcini 18€  
*Salade d'épeautre, ricotta de chèvre, huile aux cèpes*
- Gambero rosso di "Mazzara del Vallo" scottato su purea di cavolfiori, olive e capperi 22€  
*Gambas rouge vapeur, purée de chou-fleur, olives et câpres*
- Prosciutto di Parma 28 mesi "Gran Tanara" con fichi e melone Cantalupo 21€  
*Jambon de Parma 28 mois "Gran Tanara" avec figues et melon Cantalupo*
- Crudo di branzino con lenticchie di Colfiorito, carciofi e agrumi 22€  
*Bar mariné avec lentilles de Colfiorito, artichauts et agrumes*
- Polpo planciato con cipolla rossa di Tropea arrostita, fichi e pancetta 22€  
*Poulpe à la plancha, oignon rouge de Tropea rôti, figues et lardons*

## PRIMI PIATTI

- Gnocchi di patate di collina, ragu di melanzane tipo Norma 30€  
*Gnocchi de pomme de terre, sauce aux aubergines façon Norma*
- Spaghetti "Senatore Cappelli" al pomodoro fresco di pachino e basilico 31€  
*Spaghetti "Senatore Cappelli", sauce de tomate pachino fraîche et basilic*
- Risotto "Vialone nano" con la barbabietola arrostita e burrata d'Andria 32€  
*Risotto "Vialone nano", betterave rôti et burrata d'Andria*
- Pappardelle fresche ( 20 rossi d'uovo ) con ragu di coturnice 34€  
*Pappardelle maison (20 jaunes d'œuf), ragout de grouse*
- Ravioli farciti di pagello con ragu di gamberi e pesto crudo 35€  
*Ravioli au pageot sauce gambas et pesto*
- Tagliolini freschi saltati ai porcini e rosmarino 36€  
*Tagliolini maison, fricassée des cèpes et romarin*
- Linguine "Felicetti" al limone, mezzo astice e rucola in bianco 39€  
*Linguine "Felicetti" au citron, demi homard et rucola*

## PESCI E CARNI

- Filetto di orata in padella, caponata siciliana, condimento scapece 44€  
*Filet de daurade à la poêle, caponata Sicilienne, sauce scapece*
- Filetto di San Pietro in acqua pazza, porcini, spinaci e pinoli 44€  
*Filet de Saint-Pierre poché avec cèpes, épinards et pignons de pin*
- Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 46€  
*Grande friture mixte avec gambas, calamars et courgettes*
- Ossobuco di vitello Mantovano classico, purea di patate e gremolada 44€  
*Ossobuco de veau classique, purée de pommes de terre et gremolada*
- Scottadito di agnello Abruzzese, battuto di menta, carciofi, peperoni e olive 40€  
*Côtelettes d'agneau sauce à la menthe, artichauts, poivrons et olives*
- Tagliata di Scottona Piemontese, soffritto forestiera, lenticchie trifolate 42€  
*Tagliata de bœuf, soffritto forestier, fricassée des lentilles*
- Guancia di vitello da latte arrostito, porcini, castagne e noci 38€  
*Joue de veau de lait rôti, cèpes, châtaignes et noix*