



PENATI  
AL BARETTO

LA CARTE



## ANTIPASTI

- Cardi gobbi e carciofi stufati, basilico, menta, e ricotta di pecora 23€  
*Cardons et artichauts à l'étuvées, basilic, menthe et ricotta de brebis*
- Capesante scottate, ceci Toscani trifolati, pancetta e salsa verde 26€  
*Coquilles Saint-Jacques à la plancha, pois chiches sautes, lardons et sauce verte*
- Insalata di radicchio tardivo, puntarelle Romane, mele e crema gorgonzola 22€  
*Salade de radis tardive de Treviso, puntarelle, pommes et condiment au gorgonzola*
- Carpaccio di controfiletto di Scottona, salsa noci, parmigiano e rucola 24€  
*Carpaccio de contrefilet de bœuf, sauce aux noix, parmesan et roquette*
- Crudo di branzino agli agrumi con lenticchie di Colfiorito 24€  
*Tartare de bar aux agrumes avec lentilles de Colfiorito*
- Prosciutto di Parma " Gran Tanara 28 mesi " con pere Abate 23€  
*Jambon de Parme " Gran Tanara 28 mois " avec poires Abate*

## PRIMI PIATTI

- Orecchiette fatte a mano con cime di rapa Pugliesi, aglio e cozze 32€  
*Pates orecchiette maison avec cime di rapa, ail et moules*
- Gnocchi di patate di montagna, fonduta di Castelmagno d'alpeggio e nocciole 32€  
*Gnocchi de pommes de terre, fondue de Castelmagno d'alpage et noisettes*
- Risotto " Vialone nano " con radicchio trevisano e Amarone 35€  
*Risotto " Vialone Nano " avec radis de Trévisie et vin Amarone*
- Ravioli farciti di porcini, crema porcini e lenticchie Umbre 35€  
*Ravioli farcis aux cèpes, sauce aux cèpes et lentilles d'Ombrie*
- Spaghetti monograno " Felicetti " con saor di capesante e gamberi 38€  
*Spaghetti " Felicetti ", saor de coquilles Saint-Jacques et gambas*
- Pappardelle fresche " 24 rossi d'uovo ", ragu di ossobuco alla Milanese 35€  
*Pappardelle maison " 24 jaunes d'œuf ", ragout ossobuco Milanais*

## PESCI E CARNI

- Trancio di rombo al forno, patate, carciofi e olive alla ligure 59€  
*Tranche de turbot rôti, pommes de terre, artichauts et olives à la Ligure*
- Gran fritto misto con gamberi, scampi, calamari e zucchine 54€  
*Grande friture mixte avec gambas, langoustines, calamars et courgettes*
- Coda di rospo arrostita con cozze e fagioli di Lamon, pesto di olive 44€  
*Lotte rôtie avec haricot de Lamon, moules et pesto d'olives*
- Fegato di vitello alla Veneziana con fetta di polenta bramata 42€  
*Emince de foie de veau et oignons à la Vénitienne, polenta maison*
- Lombo di maiale nero Piacentino in crosta di noci, verze e castagne trifolate 42€  
*Longe de cochon noir en crouste de noix, choux et châtaignes sautées*
- Tagliata di manzo " Frisona " con radicchio stufato e battuto aromatico 44€  
*Tagliata de bœuf " Frisona " avec radis à la plancha et herbes aromatiques, sauce au poivre*
- Stufato di Coniglio di " Miroglio " con lumache, cipolle rosse e peperoni 42€  
*Lapin étuvé à la Piémontaise avec escargot, oignons rouges et poivrons*