

2022 **BARBATELLANDO** 7°

**WHITE**

*dinner*

**sabato 25 GIUGNO 2022**

dalle ore 20 alle ore 24.00



*menu*

Sfere di melone bianco e lardo di Arnad  
*White melon and lard spheres*

Millefoglie di pane Guttiau melanzana e menta - gazpacho al cetriolo bianco in ghiaccio  
*Guttiau bread of Sardinia with aubergine cream and mint - gazpacho with white cucumber and ice*  
*in abbinamento: metodo classico BRUT "la Badessa" millesimo 2017*

Panna cotta al gorgonzola, nocciole e miele  
*Gorgonzola pudding with honey and hazelnuts*  
Cipolla bianca al forno con gelato al parmigiano  
*Baked white onion with parmesan ice cream*  
*in abbinamento: Monferrato bianco D.O.C. "Noè" 2020*

Ravioli jaozi piemontesi al vapore con piccola tempura  
*Piedmontese ravioli jaozi with tempura*  
*in abbinamento: Piemonte Chardonnay D.O.C. "NON è" 2020*

Spiedini calamaro e seppia arracatanati su belga brasata al gin  
*Sicilian-style squid and cuttlefish on braised gin salad*  
*in abbinamento: Piemonte Chardonnay D.O.C. "NON è" 2019*

Meringata e pesche bianche  
*Meringue with white peaches*  
*in abbinamento Moscato d'Asti D.O.C.G. Canelli "L'Armangia"*



prenotazione obbligatoria • *reservations required*  
**DRESS CODE: BIANCO • WHITE**

prezzo: € 45.00 a persona vini inclusi • *price: € 45.00 per person wines included*

Per info e prenotazioni • *To get more information and for reservations*  
+ 39 3450413704 | + 39 3494165241 | [labarbatella@labarbatella.com](mailto:labarbatella@labarbatella.com)