

Barbavescò
RISTORANTE

с 15 мая 2013

Весеннее меню

Конюшенная пл. 2, Санкт-Петербург

Barbaresco

R I S T O R A N T E

С 15 мая в ресторане Barbaresco весеннее меню от Антонио.

Традиционно с приближением тепла, меню становится более легким и ярким, с обилием ароматных трав, легких салатов и необычных сочетаний. Шеф-повар Антонио Фреза продолжает «хулиганить» на нашей кухне, предлагая гостям интересные и необычные варианты подачи классических пьемонтских блюд и закусок: цветочная паста с кальмарами, пармеджано из баклажанов или новая подача мясной дегустации...

Большая часть блюд отдается в новых глубоких и продолговатых тарелках.

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Карпаччо из осьминога с соусом фуа-гра

Осьминога маринуем с морковкой, реп. Луком, стебель сельдерея, винным уксусом, майораном, пудрой апельсина.

Соус фуагра состоит из утиной печени, сливок, портвейна.

Отдается в узкой овальной тарелке. Выкладываем нарезанного осьминога, сверху поливаем соус фуа гра и выкладываем цедру апельсина, ростки креси пис, салат кресс.

Отдача блюда – 10 мин.

Очень необычное сочетание маринованного осьминога со вкусом фуагра: необычное и приятное сочетание вкусов

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Тар-тар из говядины с кусочками груши и ростками редиса

Используем охлажденную вырезку говядины. Ее маринуем в пиве и нарезаем мелким кубиком.

Заправляем: соль, перец, груша, майоран.

Пиво выпариваем и получаем соус., а также из пива делаем пену.

Выкладываем тар-тар в круглую форму, украшаем ростками дайкона, чипсой, оливковым маслом и пеной.

Отдача блюда – до 15 мин.

Особенности: интересная подача пивной пенки и сырого мяса, замаринованного в пиве. Груша нейтрализует горьковатый вкус пива

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Тар-тар из лосося и красной икры с муссом из козьего сыра

Из филе лосося нарезаем мелким кубиком тар-тар, который заправляется красной икрой, соль , перец, оливковое масло, лук чивис, сок лимона.

Мусс «козий сыр» состоит из следующих компонентов – сливки, козий сыр, оливковое масло

Тар-тар выкладываем в форму, муссом украшаем тарелку и декорируем ростками кресси пис, чивисом, чипсой белого хлеба.

Отдача блюда – 10 мин.

Классический летний вариант тар-тара. Минимум заправки для тар-тара, очень чувствуется вкус свежего лосося.

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Пармеджано из баклажан

Баклажан нарезаем кружочками и присыпаем мукой и жарим в масле. Соус овощной – черри, лук шалот, оливковое масло, базилик.

В круглую форму выкладываем баклажан, соус овощной, моцарелла, сыр грано-падано. Так делаем четыре слоя. После ставим в шкаф запекаться.

Отдаем в глубокой тарелке, с боку соус и веточка базилика.

Отдача блюда – 12 мин.

Итальянская классика!!

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Салат с пряной уткой, фенхелем и луковым мармеладом под апельсиновым соусом

Утиную грудку маринуем: соль, перец, тимьян и готовим ее на пару.

Отдается в узкой овальной тарелке.
Выкладываем рядами – утиное филе, фенхель, маш салат и так дальше .

По бокам выкладываем луковый мармелад и сверху поливаем апельсиновым соусом и посыпаем пудрой апельсина

Отдача блюда – 7 мин.

Сочетание апельсина и утки с легкими нотками салатов идеально для летнего сезона

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Салат с тунцом, слайсами дыни, свежим салатом, томатами конфи и цитрусовым соусом

Тунец маринуем: соль, сахар, цедра лаймы – 1 час.

Томаты конфи – помидоры, чеснок, базилик, соль, сахар, масло и это все запекаем.

На дно тарелки выкладываем томаты конфи а сверху дыня и ростки кпези пис.

Украшаем золой и сбрызгиваем лимонным дресингом.

Отдача блюда – 7 мин.

Легкий летний салат. Интересный маринад для тунца в сочетании с легким вкусом ростков салата.

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Салат с кальмаром

Кальмары используем потогония.

Соус готовится из голов кальмара с добавлением соевого соуса.

Отдаем в узкой овальной тарелке.

В середину тарелки выкладываем микс зелени (мангольд, руколла, маш салат, черри и огурец). На него выкладываем жареного кальмара и сверху поливаем соусом из кальмара. Сверху выкладываем факаччу из чернил каракатицы.

Отдача блюда – 10 мин.

Бомбовый соус и очень вкусные новые кальмары, которые мы теперь используем в ресторане!

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Крем-суп из моцареллы ди Буффало с томатами канкассе и ароматными гренками

Делаем базу для супа в нее входит: буффалла с рассолом, оливковое масло и смесь ксантана.

В глубокую тарелку наливаем базы, в середину выкладываем томаты конкосе. Гренки подаем отдельно!!!

Украшаем листиком базилика.

Отдача блюда – 7 мин.

Легкий холодный суп – идеально на лето!

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Холодный суп-пюре из спелых томатов с муссом из пекорино и прошутто ди Сан-Даниеле

Делаем базу для супа – красный лук, красный винный уксус, помидор, чеснок, базилик, соль, перец, мякоть хлеба, масло.

Мусс пекарينو – сливки, сыр пекарينو.

Отдаем в глубокой тарелке. Украшаем окороком сан-даниэль, золой, базиликом, муссом пекарينو.

Отдаем блюдо – 7 мин.

Идеальный летний суп, очень вкусное и необычное сочетание мусса, томатов и прошутто (сочетание италии и испании)

Barbavescio

R I S T O R A N T E

Домашний куриный суп с цуккини и томатами

Этот суп готовят на курином бульоне с добавлением моркови, цуккини, черри, соуса наполи, куриным мясом.

Украшаем зеленью.

Отдача блюда – 10 мин.

Фото будет 6 мая

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Лазанья с уткой и соусом грано падано

На лазанью мы используем пасту 40 желтков. Для рагу из утки мы берем – утиную ногу, стебель сельдерея, морковь, реп. Лук, красное вино, лавр. Лист, перец, розмарин, куриный бульон, майоран. Все это тушим.

Соус фондю – сливки, сыр грано падано. Выкладываем слоями в форму(паста, рагу утки, сыр грано падано и так дальше.)

Запекаем 10 мин.

Отдаем в глубокой тарелке соус по кругу, зелень и чипса из грано – падано.

Отдача блюда – 12 мин.

Итальянская классика!

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Цветочная паста с кальмарами и соусом из желтых черри

Паста готовится с добавлением пищевых цветов - фиалок. Начинка состоит из дабл-крема, сыра рикота и моцарела (пицца).

Соус «желтые черри» – черри желтые, реп. Лук, чеснок, базилик, масло.

В глубокую суповую тарелку на дно выкладываем тар-тар из кальмара, на него пасту и соус желтые черри. Сверху посыпаем лепестками цветов .
Отдача блюда – 12 мин.

Фишка: соус из желтых черри в зале наливает в тарелку официант.

Необычное новое летнее блюдо!

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Ризотто с чернилами каракатицы, кальмарами и ботаргой.

Готовится с кальмарами потогония. Остальное как в предыдущей версии этого блюда: рис, шолот, масло, белое вино, рыбный бульон, чернила каракатицы, сливочное масло, сыр грано – падано, батарка, соус из кальмара.

Украшаем зеленью, чипсой помидор.

Новая подача нашего классического ризотто

Отдача блюда – 15 мин.

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Морской лосось с цитрусовым желе и тальятелле из спаржи

Лосось маринуем: соль, перец, масло и обжариваем на гриле.

Мусс из спаржи: шолот, спаржа, рыбный бульон, масло.

Желе лимонное – сок лимона, агар, сахар. Отдаем в узкой овальной тарелке. Сначала выкладываем мусс из спаржи, на него жареный лосось и сверху слайс спаржа (заправленная соль, перец, масло).

Украшаем чипса помидор, кервиль.

Необычная подача мусса в виде цитрусового желе сверху, классическое сочетание цитрусов и рыбы,

Отдача блюда – 15 мин.

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Тальята из тунца в фисташковой корочке с овощной капонатой

Тунца обваливаем в молотых фисташках и обжаривают на масле, соль, перец.
Кaponата – шолот, лигурийские оливки, каперсы, черри, стебель сельдерея, белый винный уксус, сахар, баклажан, соус наполи, перец, масло.

Тальята нарезается и выкладывается по середине тарелки, рядом капоната.
Украшаем чипсой помидор, базилик, зола.

Отдача блюда – 12 мин.

Barbavescio

R I S T O R A N T E

Фермерский цыпленок с картофелем и розмарином

Теперь это блюдо отдаем так: жареный цыпленок, руколла, сыр грано – падано, черри, жаренный картофель

Жаренный картофель – картофель моем и запекаем до состояния альденто. Потом нарезаем дольками и обжариваем с солью, перцем, розмарином.

Отдача блюда – 20 мин.

Фото будет после 6 мая

Barbapesco

R I S T O R A N T E



Филе говядины с соусом Барбареско с пюре из топинамбура

Используем рыночную охл. Говядину, которую маринуем: соль, перец, масло, обжариваем на сковороде со всех сторон. После мы добавляем соус барбареска и доводим мясо до готовности. Соус барбареска – говяжье мясо, морковь, стебель сельдерея, розмарин, тимьян, лавровый лист, гвоздика, масло, красное вино, сахар, соль, крахмал.

Крем из топинамбура – топинамбур, шолот, масло, овощной бульон, соль.

На тарелку выкладываем крем из топинамбура, потом разрезанный на две половинки стейк. Сверху поливаем соусом и украшаем чипсами топиамбура, чипсой помидор, чипсой пастернака и зелень.

Очень нежное мясное блюдо, доводится до готовности прямо в соусе барбареско

Отдача блюда – 20 мин.

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Каре ягненка с начинкой из баклажанов и сыра таледжио со шпинатом и соусом демиглас

Используем ягненка карейка н/к, которую маринуем: соль, перец, масло и обжариваем на сковороде.

Вырезку ягненка наполняем фаршем/ начинка. Начинка на ягненка – баклажаны, шолот, чеснок, масло, базилик, сыр таледжио.

Соус чесночный – чеснок, масло, агар, молоко, соль и соус деми глас.

На тарелку выкладываем обжаренный шпинат, на шпинат кладем вырезку и косточки ягненка. Поливаем соусом чесночным и соус деми глас. Украшаем кинзой, майораном, ростки дайкона.

Отдача блюда – 20 мин.

Фишка: начинка!

Barbavescio

R I S T O R A N T E



Тальята из мраморной говядины со спаржей, пастернаком и беби-морковью

Мраморную говядину маринуем соль, перец, майоран и обжариваем на сковороде. Овощи(пастернак, морковь бэби, спаржа) обжариваем на сковороде.

Портвейн выпариваем до соусом образного состояния.

На тарелку выкладываем овощи, сверху кладем нарезанный стейк. Поливаем соусом порто. Украшаем кервилем.

Отдача блюда – 20 мин.

Мужское блюдо: хороший кусок вкусного мяса