



i Barbanti

Antipasti ∞ *Starters*

*Terrina di club sandwich di pollo e bacon con wafer salato,
patate e salsa all'uovo con dragoncello e lattuga liquida* € 21.00

Terrine of Chicken and Bacon Club Sandwich

*layered with savory wafers, potatoes, and a tarragon-infused egg sauce,
complemented by a refreshing liquid lettuce emulsion*

*Tentacolo di polpo verace ripassato in padella su cremoso di
patate avellinesi alla zafferano e carciofo romano fritto* € 21.00

Pan-Seared Octopus Tentacle

*served atop a saffron-infused potato cream,
garnished with crispy fried Roman artichoke*

Fritto di calamari e mazzancolle con salsa agrodolce piccante € 21.00

Fried Calamari and Prawns

served with a spicy sweet-and-sour sauce for dipping

*Fagottino di melanzane violette con conserva tiepida di
pomodoro San Marzano su crema di provola affumicata e cips al basilico* € 19.00

Purple Eggplant Parcel

*filled with traditional San Marzano tomato preserve,
served on a bed of smoked provola cream and garnished with basil crisps*



i Barbanti

Le zuppe ∞ Soup

*Zuppa di ceci canadesi e rosmarino
con riccioli di seppia locale al vapore e grissini stirati a mano al nero* € 16.00
Canadian Chickpea and Rosemary Soup
*served with steamed curls of local cuttlefish and
hand-rolled grissini flavored with squid ink*

*Foglie di verza in brodo vegetale con tagliolini al burro chiaro e
sfere di grana padano* € 16.00
Savoy Cabbage Leaves in Vegetable Broth
accompanied by light-butter tagliolini and Grana Padano spheres

*Zuppa di cipolle vecchie di Montuoro con fondo bio di sedano e carote,
uovo in camicia e scaglie di pecorino romano* € 16.00
Old Montuoro Onion Soup
*enhanced with an organic base of celery and carrots,
topped with a poached egg and shavings of Pecorino Romano*



i Barbanti

Primi Piatti & Pasta

*Frittata di vermicelli del giorno prima cacio e pepe
con salsa calda di parmigiano invecchiato 36 mesi* € 18.00
Frittata di Vermicelli "Cacio e Pepe"
served with a warm sauce of 36-month aged Parmesan cheese

*Riso carnaroli stagionato 18 mesi con variazione di
scorfano di fondale, polvere di plancton marino e porro bruciato* € 22.00
Aged Carnaroli Risotto
*featuring 18-month aged Carnaroli rice, a medley of deep-sea scorpionfish,
marine plankton powder, and charred leek*

*Manicaretta di grano duro ai tre fagioli con
muzzariello di maialino nero casertano piccante* € 18.00
Manicaretta of Durum Wheat Pasta
with a trio of beans and spicy muzzariello sausage from Casertano black pig

*Linguetta di pasta secca in estrazione di ricci di mare
e cardi ripassati in padella* € 22.00
Linguetta of Dry Pasta
served in a sea urchin reduction with sautéed cardoons



i Barbanti

Secondi di carne ∞ Meat dishes

- Filetto di manzo glassato con amarene sciroppate,
frittella di patate e cavoletti di Bruxelles gratinati al pane saporito* € 28.00
Glazed Beef Tenderloin
*with candied sour cherries, potato fritters and
Brussels sprouts gratinated with seasoned breadcrumbs*
- Spiedino di polpette fritte steccate alla citronella su
spinaci in agrodolce con carote all'aceto di mele e salsa alle olive nere* € 23.00
Fried Meatball Skewer
*threaded on lemongrass, served with sweet-and-sour spinach,
apple cider vinegar-glazed carrots, and a black olive sauce*
- “Braciola dello Chef”* € 24.00
*stratificazione di carne suina con pinoli tostati, uva sultanina,
prezzemolo fresco, pecorino, su crema di peperoni gialli e funghi champignon*
Chef's Signature Braciola
*layered pork with toasted pine nuts, raisins, fresh parsley, and Pecorino
served over a yellow pepper cream with sautéed champignon mushrooms*



i Barbanti

Secondi di pesce ∞ Fish dishes

*Bocconcini di cernia in guazzetto leggero,
pomodorini del piennolo basilico e arselle* € 26.00
Grouper Bites in Light Stew
prepared with Piennolo cherry tomatoes, fresh basil, and tender clams

*Bianco di branzino al vapore con brunoise di verdure,
crema di sedano verde e fiori di cavoli colorati* € 24.00
Steamed Sea Bass Fillet
*Accompanied by a fine brunoise of vegetables,
green celery cream, and colorful cauliflower florets*

*Filetto di tonno rosso alla Wellington in crosta di pasta fillo con
patate al camino e salsa ponzu* € 25.00
Red Tuna Wellington
*Wrapped in crispy phyllo dough
served with hearth-roasted potatoes and a tangy ponzu sauce*



i Barbanti

Dolci & Desserts

- Panna cotta in bicchiere aromatizzata alla fava tonca con gel al mandarino e torroncino di caramello e arachidi salati* € 12.00
Tonka Bean Panna Cotta
served in a glass with mandarin gel and caramel-salted peanut nougat
- Namelaka ai due cioccolati con salsa al lampone e biscotto al cocco* € 12.00
Double Chocolate Namelaka
accompanied by raspberry sauce and a delicate coconut biscuit
- Tiramisù "conventuale" con salsa morbida al caffè e cialda di panettoni* € 12.00
"Convent-Style" Tiramisu
served with smooth coffee sauce and a crispy panettone wafer
- Crema pasticcera alla vaniglia del Madagascar fritta su stracotto di mele annurche e pan di spagna allo yogurt* € 12.00
Madagascar Vanilla Custard
lightly fried, served atop stewed Annurca apples with a yogurt sponge cake