

LA BARACCHINA e il suo Staff vi danno il Benvenuto

***La nostra filosofia è procurarsi il miglior prodotto disponibile sul
mercato,***

trattarlo con attenzione e cura per esaltarne le qualità.

***Una proposta mediterranea con piatti della tradizione rivisitati e modernizzati
per soddisfare il vostro palato.***

***Proponiamo un Menù tradizionale "A LA CARTE" con proposte individuali, e 3
menù degustazione che offrono la possibilità all'intero tavolo di degustare
alcuni dei nostri piatti rappresentativi della nostra cucina, scegliendo un unico
percorso uguale per tutti.***

Ci auguriamo che apprezzerete la vostra esperienza

“Maestrale”

Carpaccio di gambero rosa agli agrumi)

(Crostacei, pistacchio)

Involtino di nasello con panzanella di verdure e crema di broccoli

(Pesce, pane senza glutine))

Linguine del pastificio "Felicetti" ai frutti di mare tutto sgusciato

(Glutine,pesce,molluschi,rostacei)

Frittura mista di mare della Baracchina

(Glutine,arachide, pesce,rostacei, molluschi,latte)

Torroncino con crema fredda al caffè Guatemala e amaretti

(Uova,latticini)

Piccola pasticceria e caffè Trinci "since 1939"

(Glutine,latte,uova,frutta a guscio)

€ 54.00

“Ponente”

Alici fritte con salsa tartara in accompagnamento

(Pesce, glutine, uova)

Insalatina tiepida di polpo nostrale alla mediterranea, con patata all'olio Evo, olive taggiasche, capperi e salsa verde

(Molluschi)

Spaghetti del pastificio Mancini con vongole veraci sgusciate e bottarga di muggine Cabras

(Glutine, molluschi, uova)

Spezzatino di rana pescatrice nostrale alla marinara, con vermentino di Luni, carciofi e olive taggiasche

(Pesce)

Cassatina al pistacchio di Bronte, crema inglese alla vaniglia Bourbon e cioccolato fondente Amedei

(Uova, latte, frutta a guscio)

Piccola pasticceria e caffè Jamaica Blue Mountain

(latte, uova, frutta a guscio)

€ 60.00

"Libeccio"

***Gambero rosso, frutto della passione e bottarga di muggine Cabras
Catalana***

(Crostacei, pesce, uova muggine)

***Calamaretti spillo e mazzancolle al vapore su insalatina di quinoa, carciofi e
spinacini all'olio Evo del podere Montaleo***

(Molluschi, crostacei)

Spaghettoni al Riccio di mare

(Glutine, Riccio di mare)

***Capesante, scaloppa di foie gras sulla plancia con passatina di mela e
gambero rosso crudo***

(Molluschi, crostacei, frutta a guscio)

Crema catalana ai lamponi e arancia

(Uova, latticini)

Piccola pasticceria e caffè Guatemala presidio Slow food

(Glutine, latte, uova, frutta a guscio)

€ 66.00

ANTIPASTI (tempo di preparazione 10/20 min)

Calamaretti spillo e mazzancolle al vapore su insalatina di quinoa, carciofi e spinacini all'olio Evo del podere Montaleo

(Molluschi,crostacei) € 18.00

Insalatina tiepida di polpo nostrano alla mediterranea, con patata all'olio Evo, olive taggiasche, capperi e salsa verde

(Molluschi) € 18.00

Frittura di Acciughe nostrali deliscate , accompagnate con salsa tartara

(Glutine,pesce,uova) € 21.00

Involtino di nasello con panzanella di verdure e crema di broccoli

(Pesce, pane senza glutine) € 18.00

Tartara di tonno e avocado con crema fredda di finocchi e zenzero

(Pesce,soia, zenzero,pane senza glutine, scalogno) € 18.00

Carpaccio di gambero rosso siciliano, pistacchio di Bronte, agrumi e menta

(Crostacei,frutta a guscio) € 22.00

Il crudo del giorno di soli Crostacei (disponibilità giornaliera,circa 25 min. di preparazione)

(Crostacei,pesce,uova muggine,glutine, latticini) € 30.00

PRIMI PIATTI (tempo di preparazione 10/20 min)

Spaghetti "Mancini" con vongole veraci sgusciate e bottarga di muggine sarda Cabras

(Glutine,molluschi,pesce,uova di muggine) € 20.00

Ravioli farciti con polpa di razza, con il suo sughetto di pomodoro piccante

(Uova,glutine,latte,pesce) € 18.00

Gnocchetti di patate alle seppie e il suo nero

(Glutine,molluschi,uova) € 18.00

Linguine "Felicetti" ai frutti di mare e crostacei tutto sgusciato

(Glutine,molluschi,uova,crostacei,pesce, pomodoro) € 18.00

Tortelli di baccalà mantecato, con crema di zucca mantovana profumata ai capperi del Mediterraneo

(Glutine,latticini,pesce) € 18.00

Spaghettoni " Felicetti" al Riccio di mare locale

(Glutine, riccio mare,pesce) € 25.00

SECONDI PIATTI (tempo di preparazione 10/30 min)

Frittura mista di mare della Baracchina

(Glutine, pesce, crostacei, molluschi, Latte, uova) € 24.00

Ali di Razza in umido con capperi, origano, broccoletti e pomodoro Petrilli

(Pesce) € 24,00

Vapore misto di pesce locale con verdure di stagione e maionese all'olio evo

(Pesce, uova) € 26.00

Spezzatino di rana pescatrice locale con vermentino di Luni, carciofi e olive taggiasche

(Pesce) € 26.00

Capesante e scaloppa di foie gras sulla plancia con passatina di mela e gambero rosso crudo

(Molluschi, crostacei, frutta a guscio) € 30.00

Catalana di scampi e mazzancolle nostrane , dadolata di verdure, mango verde e maionese all'olio Evo del podere Montaleo

(Crostacei, sedano, uova) € 40.00

Tagliata di ricciola di fondale al forno con verdure del giorno

(Pesce, sedano) € 26.00

Dessert

(10/15 minuti preparazione)

Tiramisù della casa

(Uova,latticini)

€ 8.00

Cassatina al pistacchio di Bronte con frammenti di cioccolato fondente e lime

(Uova,frutta a guscio,latticini)

€ 8.00

Calice di moscato di Pantelleria € 6.00

Torroncino con crema fredda al caffè Guatemala e amaretti

(Uova,latticini,frutta a guscio)

€ 8.00

Calice di recioto di Soave € 6.00

Flan di cioccolato fondente con crema inglese alla vaniglia del Madagascar

(Uova,,latticini)

€ 8.00

Calice di rhum Barbados €8.00

Sorbetto alla fragola miele e menta o al limone timo e rosmarino

€ 6.00

Cheese cake al frutto della passione

(Latticini,frutta a guscio)

€ 8.00

Calice di Picolit € 7.00

Crema catalana all'arancia e lamponi

(Uova,latte)

€8.00

Calice di moscato rosa € 8.00

Carta dei caffè

(I nostri caffè sono accompagnati con della piccola pasticceria fatta in casa)

Ethiopia

Caffè selvatico,arabica varietà Typica,che cresce intorno ai 1800 metri,alta intensità aromatica,sentori di fiori e agrumi. Acidità buona,retrogusto di vaniglia. Presidio Slow Food
€ 4.50

Since 1939

Caffè corposo,equilibrato e persistente con spiccate note di cioccolato fondente, fedele alla tradizione dell'Espresso all'italiana

€ 4.00

Guatemala

Raccolto a mano cresce tra i 1500 e i 2000 metri,varietà Typica, Bourbon e Caturra. Coltivato all'ombra,tra i migliori al mondo. Seducente e intrigante con sentore di fiori di miele accompagnati da una piacevole nota di caramello. Presidio Slow Food

€ 4.50

Jamaica

Mitica e magica atmosfera attorno al famoso Blue Mountain, che fa sognare. Questo caffè è un must have per i gourmet del caffè e locomotiva per chi è attratto dal raro,esotico e snob

€ 5.00

Kopi Luwak

Ogni descrizione é superflua per questo caffè unico e particolare da degustare! Caffè fermentato naturalmente grazie a un piccolo felino detto Luwak . Acidità assente e retrogusto di cioccolato

€ 12.00

Dessert

Pistacchio Parfait with dark chocolate fragments Amedei

€ 8.00

Piedmont Nougat parfait with cream coffee and sparkling of amaretti macaroons

€ 8.00

Tiramisú

€ 8.00

Cheese cake with passion fruit

€ 8.00

Chocolate cupcake with a soft heart

€ 8.00

Lemon sorbet thyme and rosemary

€ 6.00

Strawberry sorbet honey and mint

€ 6.00

Desserts
Eigenproduktion

**Parfait (Halbgefrorenes) mit Pistazien and, Bronte" Splittern von Amedei
Bitterschokolade und limette**

€ 8.00

Halbgefrorenes mit Kaffeecreme zerkleinerten und zermahlenen Amarettis

€ 8.00

**Schokoladetöortchen aus Bitterschokolade Amedei und englischer Creme mit
Vanille aus Madagaskar**

€ 8.00

Tiramisù

€ 8.00

Käsekuchen mit Passionsfrucht

€ 8.00

Zitronensorbet Thymiam und Rosmarin

€ 6.00

Honig und Minze Erdbeersorbet

€ 6.00

VINI DOLCI

Moscato rosa Trentino

0.375l. Zeni

€ 30.00

Vin Santo del Chianti

0.500l. Podere Gualandi , Montespertoli

€ 38.00

Moscato di Pantelleria

0.500l. Solidea

€ 30.00

Recioto di Soave

0.500l. Pieropan

€ 35.00

Picolit colli orientali

0.375l. Grillo Jole

€ 40.00

Moscato di Asti

0.750l. La Morandina

€ 25.00

Dolce

0.500l. Livio Felluga

€ 30.00

Tutti i PREZZI presenti nel nostro listino sono per persona

A causa della manipolazione e lavorazione di molti prodotti all'interno del locale, non può essere esclusa la possibilità di contaminazioni di una preparazione con allergeni quali cereali, crostacei, pesce, uova, molluschi, latte e prodotti a base di latte, solfiti, sedano, arachidi, soia, frutta a guscio e altre sostanze allergeni.

***Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.
Su richiesta a vostra disposizione abbiamo il libro degli ingredienti***

I prodotti presenti nel nostro listino possono essere congelati, per garantirne la più alta qualità.

Vi consigliamo di non dividere al tavolo un singolo piatto tra più persone perché può compromettere l'apprezzamento finale dello stesso in virtù del delicato equilibrio di sapori presenti, in questi casi proponiamo con un supplemento una porzione assaggio (mezza porzione più generosa) per persona

.

Coperto e PANE (glutine) € 3.50

Acqua Surgiva € 3.50

Verdure in accompagnamento € 4.00