



La Baracchina

Castiglioncello dal 1946

La Baracchina vi dà 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 2 menù degustazione con la possibilità per l'intero tavolo di degustare alcuni dei piatti rappresentativi della nostra cucina, scegliendo un unico percorso uguale per tutti.

Gli ingredienti inseriti sotto ogni piatto sono gli allergeni presenti

Ci auguriamo che apprezzerete la vostra esperienza

“Ponente” (per l'intero tavolo)

*Alici fritte con salsa tartara in accompagnamento
(Pesce,glutine,olio arachide,uova)*

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

*Spaghetti del pastificio Mancini con vongole veraci sgusciate e bottarga di muggine
Cabras
(Glutine,molluschi,uova di muggine)*

*Ali di Razza chiodata arrostita alla mediterranea
(Pesce)*

*Cassatina al pistacchio di Bronte con gocce di cioccolato fondente e lime
(Uova,frutta a guscio,latticini)*

*Piccola pasticceria e caffè Since 1939
(latte,uova,frutta a guscio,glutine)*

€ 65.00

"Libeccio" (per l'intero tavolo)

*Frittelline di baccalà mantecato
(Uova, pesce, olio arachide, glutine, latticini)*

*Carpaccio di gambero rosso siciliano, pistacchio di Bronte, agrumi e menta
(Crostacei, frutta a guscio)*

*Spaghettini al Riccio di mare
(Glutine)*

*Capesante e scaloppa di foie gras arrostita 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, glutine)*

€ 70.00

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) € 21.00

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

(Molluschi) € 20.00

Acciughe fritte delificate , accompagnate con salsa tartara

(Glutine,pesce,uova) € 21.00

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

(Pesce,soia, zenzero,pane senza glutine, scalogno) € 20.00

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

(Crostacei,frutta a guscio) € 25.00

Crudite' di pesce e crostacei (solo su prenotazione)

(Pesce, crostacei,frutta guscio) € 32.00

Tartara di manzo locale con maionese all'olio del Montaleo

(uovo) € 20.00

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) € 22.00

Maltagliati con sughetto di pesce di barca

(Glutine,Pesce,uova,pomodoro) € 20.00

Linguine ai frutti di mare e crostacei tutto sgusciato

(Glutine,molluschi,crostacei,pesce, pomodoro) € 20.00

Minestra di pesce con ditalini del pastificio "Mancini"

(Glutine,Pesce) € 20.00

Spaghettini al Riccio di mare locale

(Glutine, riccio di mare) € 26.00

*Tortelli di baccalà mantecato, con crema di carote e porri profumata ai capperi di
Pantelleria*

(Glutine,uova,latticini,pesce) € 20.00

Spaghettoni "Mancini" al sugo di pomodoro "Petrilli" e basilico

(Glutine) € 18.00

SECONDI PIATTI tempo di preparazione 10/30 min

Frittura mista di mare della Baracchina

(Glutine,pesce,crostacei,olio arachide,molluschi) € 25.00

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

(Pesce,uova) € 28.00

Ali di Razza chiodata arrostita alla mediterranea

(Pesce)

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

(Crostacei,sedano,uova) € 40.00

*Capesante e scaloppa di foie gras con passatina di mela e gambero rosso crudo
(Molluschi,crostacei,frutta a guscio)*

€ 35.00

Pescato del giorno del nostro mare :

(Prodotto di rara reperibilità,consigliata la prenotazione)

(Pesce) € 9.00/hetto

Cacciucco alla livornese senza lisca

(su prenotazione)

€ 35.00

Tagliata di manzo locale con misticanza e scaglie di grana

€ 26.00

Dessert
(10/15 minuti preparazione)

Cassatina al pistacchio di Bronte con gocce di cioccolato fondente e lime
(Uova,frutta a guscio,latticini)

€ 10.00
Calice di moscato di Pantelleria € 6.00

Torroncino con crema fredda al caffè Guatemala e amaretti
(Uova,latticini,frutta a guscio)

€ 10.00
Calice di recioto di Soave € 6.00

Flan di cioccolato fondente con crema inglese alla vaniglia del Madagascar
(Uova,latticini)

€ 10.00
Calice di rhum Barbados € 8.00

Sorbetto alla fragola miele e menta
Sorbetto al limone timo e rosmarino
Sorbetto al frutto della passione e pepe rosa

€ 6.00

Crema catalana all'arancia e lamponi
(Uova,latte)

€ 10.00
Calice di moscato rosa € 8.00

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, soffitti, sedano, arachidi, soia, sesamo, senape, frutta a guscio e altre sostanze allergene.

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) € 4.00
Acqua Surgiva € 4.00
Verdure in accompagnamento € 5.00*

