

“Il Barbarossa” consiglia...

Gli antipasti di terra

La Caprese: mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini ciliegino	€ 8,00
L'Italiano: tagliere di salumi misti	€ 10,00
Il Prosciutto di Parma DOP (24 mesi) e bufala campana DOP	€ 11,00
La Bresaola della Valtellina IGT (Punta d'Anca), rucola e pomodorini	€ 11,00
Il Carpaccio di manzo con rucola e grana	€ 14,00

Gli antipasti di mare

Impepata di cozze (in bianco)	€ 8,00
Soutè di cozze e vongole (con pomodorini)	€ 12,50
Insalata di mare calda (cozze, vongole, calamari, gamberi)	€ 13,50
*Polpo all'isolana (patate, pomodorini, olive)	€ 13,50
*Polpo alla ligure (patate e pesto)	€ 13,50
Tris di affumicati (salmone, spada, tonno)	€ 14,00
Carpaccio di piovra	€ 14,00
Carpaccio o tartare di tonno fresco (secondo disponibilità)	€ 14,50

I primi di terra

Tagliolini freschi al pomodoro e basilico	€ 7,50
Penne all'amatriciana (pomodoro, cipolla, guanciale, pecorino)	€ 9,00
Risotto salsiccia e zafferano	€ 12,50
Risotto “rosso”: radicchio trevisano e scamorza, sfumato al vino rosso	€ 13,00

* Parte degli ingredienti potrebbero essere surgelati.

È a disposizione il registro degli ingredienti e degli allergeni presenti in ciascuna dei pietanze preparati.

I primi di pesce

Spaghetti alle vongole (in bianco)	€ 13,00
Spaghetti allo scoglio con pomodorini (cozze, vongole, calamari)	€ 14,50
Tagliolini al granchio (granciporro, scalogno, pomodorini, poca panna)	€ 14,50
*Scalatielli ai crostacei (scampo, gamberone, gamberetti)	€ 15,00
*Scialatielli al cartoccio (molluschi, crostacei, in rosso) (piatto unico)	€ 17,00
*Risotto al persico	€ 13,00
*Risotto alla pescatora	€ 13,50

I secondi di carne

Pollo

Petto di pollo alla griglia con insalatina	€ 9,50
Cotoletta di pollo alla nostra maniera con patate saltate	€ 14,50
Scaloppine di pollo al limone con patate	€ 14,50

Il nostro vitello è inferiore agli 8 mesi

Nodino di vitello alla griglia con insalatina	€ 16,50
Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini	€ 18,50

Dal taglio gustoso del "controfiletto" prepariamo i seguenti piatti:

Entrecôte alla piastra, lattuga	€ 17,50
Tagliata di manzo classica, lattuga	€ 18,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana	€ 19,00

Dal taglio più pregiato e magro "il filetto" prepariamo i seguenti piatti:

Filetto di manzo alla piastra	€ 19,50
Filetto di manzo al pepe verde	€ 20,50
Filetto di manzo con salsa di taleggio e porcini	€ 22,50

*Parte degli ingredienti potrebbero essere surgelati

È a disposizione dei clienti il registro degli ingredienti e degli allergeni presenti in ciascuno dei prodotti preparati.

I secondi di pesce

Trancio di tonno alla griglia, lattuga	€ 17,50
Trancio di tonno in umido (scalogno, pomodorini, olive)	€ 19,50
Orata o branzino alla griglia	€ 19,00
Orata o branzino al forno (patate, pomodorini, olive)	€ 21,00
Branzino al sale	€ 21,00
Branzino o orata con patate,funghi e pecorino	€ 22,00
*Grigliata di pesce (secondo gli arrivi)	€ 25,00

Contorni

Insalata mista(lattuga,rucola,finocchi,pomodorini,carote)	€ 5,50
Insalata verde (lattuga,rucola)	€ 4,00
Insalata di pomodorini	€ 4,00
Patate saltate	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 4,00

Le insalate composte

Base delle insalate: lattuga, rucola,finocchi, pomodori, carote.

Bella Elena:insalata mista più mela e taleggio	€ 9,50
Contadina:insalata mista più gorgonzola,pere,noci	€ 9,50
Daniela:insalata mista più bresaola,caprino	€ 9,50
Delicata:insalata mista più gamberetti, salsa rosa,ananas	€ 9,50
Mediterranea:insalata mista più acciughe,cipolla,capperi,olive	€ 9,50
Tonnata:insalata mista più tonno,fagioli borlotti,cipolla	€ 9,50
Insalata di pollo:insalata mista più petto di pollo grigliato	€ 12,50

*Parte degli ingredienti potrebbero essere surgelati.

N.B. È a disposizione dei clienti il registro degli ingredienti e degli allergeni presenti in ciascuna delle pietanze preparate, come disposto dalla normativa europea 1169/11. Si raccomanda di comunicare eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione, grazie

È a disposizione dei clienti il registro degli ingredienti e degli allergeni presenti in ciascuno dei piatti preparati.

Bevande

Acqua minerale naturale cl 75	€ 3,00
Acqua minerale gasata cl 75	€ 3,00
Bibite in lattina cl 33	€ 3,00
Coca cola, Coca zero, Sprite, Fanta, Chinotto, Tè limone, Tè pesca, Succhi di frutta.	

Aperitivi

I classici (Crodino, San Bitter, Aperol, Campari, Martini)	€ 4,00
Aperol Spritz	€ 5,00

Per i vini chiedere la carta dei vini

Landbier Original (Germania)

Birra chiara alc. 5,3 % vol.

Spina piccola cl 20	€ 3,00
Spina media cl 40	€ 5,00
Panachè (birra + gassosa)	
Panachè piccola cl 20	€ 3,00
Panachè media cl 40	€ 5,00
Radler (birra + lemonsoda)	
Radler piccola cl 20	€ 3,00
Radler media cl 40	€ 5,00

Birra alla spina a rotazione

Birre in bottiglia

Menabrea 150° Anniversario cl 33-----€ 4,00

Nazionalità: Italiana

Tipologia: Premium Lager, bassa fermentazione

Colore: Paglierino

Gradazione alcolica: 4,8% vol.

Mailsel' heffe weisse cl 50-----€ 6,00

Nazionalità: Tedesca

Tipologia: Birra di frumento, alta fermentazione

Colore: Dorato

Gradazione alcolica: 5,2% vol.

Chimay Dorée cl 33-----€ 6,00

Nazionalità: Belga

Tipologia: D'Abbazia, alta fermentazione

Colore: Biondo - carico

Gradazione alcolica: 4,8 % vol.

Kwak cl 33-----€ 6,00

Nazionalità: Belga

Tipologia: Doppio malto, alta fermentazione

Colore: Ambrata

Gradazione alcolica: 8,4% vol.

Val-Dieu Triple cl 33-----€ 6,00

Nazionalità: Belga

Tipologia: D'Abbazia, alta fermentazione

Colore: Biondo - carico

Gradazione alcolica: 9,0% vol.

St. Bernardus Abt 12 cl 33 -----€ 6,00

Nazionalità: Belga

Tipologia: D'Abbazia, alta fermentazione

Colore: Scura

Gradazione alcolica: 10 % vol.

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,70
Orzo	€ 1,70
Correzioni	€ 0,70
Cappuccino	€ 2,50
Infusi	€ 2,50

Amarí e distillati

Limoncello, mirto	€ 3,00
Amarí	€
3,50	
Grappe e distillati	€ 4,00
Cognac	€ 7,00
Whisky	€ 7,00

Coperto € 2,00

Preghiamo la spett. le clientela di richiedere il conto al tavolo. Grazie

N.B. I buoni pasto sono accettati dal martedì al venerdì lavorativi a pranzo.

Carta degli allergeni

In osservazione del Regolamento dell'Unione Europea n° 1169/2011 in questa carta troverete elencati gli allergeni (sostanze solitamente innocue per la maggior parte delle persone, ma che in taluni individui è in grado di produrre manifestazioni allergiche di varia natura).

Se siete intolleranti o allergici ad una delle sostanze sotto elencate siete pregati di segnalarlo al momento dell'ordinazione, grazie.

Cereali contenenti glutine

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Sono esclusi gli sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio; le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base di orzo e i cereali utilizzati per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Tutti i prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.

Uova e prodotti a base di uova

Prodotti che possono contenere uova anche in tracce.

Pesce e prodotti a base di pesce

Ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Tutti i prodotti che contengono arachidi o possono contenere anche tracce di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Tuttavia non vi è obbligo di segnalare la presenza di olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; o estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte

In questo punto sono inclusi il lattosio ma non il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici né il lattiolio.

Frutta a guscio

Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di agaciù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

Sedano e prodotti a base di sedano

Tutti i prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.

Senape e prodotti a base di senape

Tutti i prodotti che contengono senape anche in tracce.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sesamo e semi di sesamo anche in tracce.

Anidride solforosa e solfiti

Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini

Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Tutti i prodotti che possono contenere molluschi anche in tracce.

Gli antipasti di terra

La Caprese: **mozzarella di bufala** campana DOP, pomodorini ciliegino

L'Italiano: tagliere di salumi misti (**salame**)

Il Prosciutto di Parma DOP (24 mesi) e **bufala campana** DOP

La Bresaola della Valtellina IGT (Punta d'Anca), rucola e pomodorini

Il Carpaccio di manzo con rucola e **grana**

Gli antipasti di mare

Impepata di cozze (in bianco)
Soutè di cozze e vongole (con pomodorini)
Insalata di mare calda (cozze, vongole, calamari, gamberi)
*Polpo all'isolana(patate, pomodorini,olive)
*Polpo alla ligure (patate e pesto)
Tris di affumicati(salmone,spada,tonno)
Carpaccio di piovra
Carpaccio o tartare di tonno fresco (secondo disponibilità)

I primi di terra

Tagliolini freschi al pomodoro e basilico(uova e glutine)
Penne all'amatriciana (pomodoro,cipolla,guanciale, pecorino)(glutine)
Risotto salsiccia e zafferano
Risotto "rosso": radicchio trevisano e scamorza, sfumato al vino rosso

I primi di pesce

Spaghetti alle vongole (in bianco)
Spaghetti allo scoglio con pomodorini(cozze, vongole,calamari)
Tagliolini al granchio (granciporro,scalogno,pomodorini,poca panna)
*Scalatielli ai crostacei (scampo,gamberone,gamberetti)
*Scialatielli al cartoccio (molluschi,crostacei,in rosso) (piatto unico)
*Risotto al persico
*Risotto alla pescatora

I secondi di carne

Petto di pollo alla griglia con insalatina
Cotoletta di pollo alla nostra maniera con patate saltate(uova e grana)
Scaloppine di pollo al limone con patate(farina di frumento)
Nodino di vitello alla griglia con insalatina
Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini (uova e grana)
Entrecôte alla piastra, lattuga
Tagliata di manzo classica, lattuga
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana
Filetto di manzo alla piastra
Filetto di manzo al pepe verde(senape e panna)
Filetto di manzo con salsa di taleggio e porcini

I secondi di pesce

Trancio di tonno alla griglia, lattuga
Trancio di tonno in umido (scalogno, pomodorini, olive)
Orata o branzino alla griglia
Orata o branzino al forno (patate, pomodorini, olive)
Branzino al sale
Branzino o orata con patate,funghi e pecorino
*Grigliata di pesce (secondo gli arrivi)

Contorni

Insalata mista(lattuga,rucola,finocchi,pomodorini,carote)
Insalata verde (lattuga,rucola)
Insalata di pomodorini
Patate saltate
Verdure alla griglia

Le insalate composte

Base delle insalate: lattuga, rucola,finocchi, pomodori, carote.

Bella Elena:insalata mista più mela e taleggio
Contadina:insalata mista più gorgonzola,pere,noci
Daniela:insalata mista più bresaola,caprino
Delicata:insalata mista più gamberetti, salsa rosa,ananas
Mediterranea:insalata mista più acciughe,cipolla,capperi,olive
Tonnata:insalata mista più tonno,fagioli borlotti,cipolla

Insalata di pollo:insalata mista più petto di pollo grigliato

L'impasto della nostra pizza contiene glutine.

Pizze classiche

Marinara: pomodoro,aglio,origano
Margherita: pomodoro,mozzarella,basilico
Napoli: pomodoro,mozzarella,acciuoghe,origano
Pugliese: pomodoro,mozzarella,cipolla,origano
Romana: pomodoro,mozzarella,acciuoghe,capperi,origano
Modena: pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto
Tedesca: pomodoro,mozzarella,wurstel
Diavola: pomodoro,mozzarella,salame piccante
Tonno: pomodoro,mozzarella,tonno
Champignon: pomodoro,mozzarella,funghi
Siciliana: pomodoro,mozzarella,capperi,acciuoghe,olive,origano,peperoncino
Bismarck: pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,uovo
Monzese: pomodoro,mozzarella,salsiccia
Modena più: pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,funghi
Tonno e cipolla: pomodoro,mozzarella,tonno,cipolla
Ortolana: pomodoro,mozzarella,verdure grigliate
Quattro formaggi: pomodoro,mozzarella,zola,taleggio,grana
Quattro stagioni: pomodoro,mozzarella,funghi,carciofi,p. cotto,olive
Capricciosa: pomodoro,mozzarella,funghi,carciofi prosciutto, cotto,olive
Calabrese: pomodoro,mozzarella, salsiccia,salame piccante,olive,peperoncino
Parma: pomodoro,mozzarella,prosciutto di Parma
Porcini: pomodoro,mozzarella,porcini
Gustosa: pomodoro,mozzarella,pancetta,scamorza affumicata
Messicana: pomodoro,mozzarella,fagioli,pancetta,cipolla,peperoncino
Campagnola: pomodoro,mozzarella,spinaci,patate,salsiccia
Speck e zola: pomodoro,mozzarella,speck, gorgonzola
Partenopea: pomodoro,mozzarella di bufala,pomodorini,basilico
Hawaiana: pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto,ananas fresco
Montanara: pomodoro,mozzarella,porcini,bresaola,rucola
Valtellina: pomodoro,mozzarella,porcini,caprino,bresaola
Pescatora: pomodoro,frutti di mare con aglio e prezzemolo

Pizze bianche

Biancaneve: mozzarella
Tropea: mozzarella,tonno,cipolla rossa,pomodorini
Deliziosa:mozzarella,spinaci,ricotta
Bella Napoli:mozzarella di bufala,pomodorini,rucola,grana
Boscaiola: mozzarella,champignon, salsiccia
Spacca Napoli: mozzarella,salsiccia,cima rapa,peperoncino,grana
Tricolore: mozzarella,zucchine,gamberetti
Ciociara: mozzarella,carciofini,ricotta,pomodorini
Mare e monti: mozzarella,porcini,gamberetti,rucola,grana
Livornese: mozzarella,polpo,patate,pesto
Barbarossa: mozzarella,speck,radicchio, gorgonzola
Pantera rosa: mozzarella,salmone,gamberetti,radicchio
Cosacca: mozzarella, carpaccio di manzo, grana a scaglie, rucola
Affumicata: mozzarella, tonno e spada affumicati, rucola
Calzoni
Calzone liscio: pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto, grana
Calzone bianco: mozzarella,prosciutto cotto,pepe, grana
Calzone farcito: pomodoro,mozzarella,funghi,carciofi,cotto,grana
Calzone napoletano: pomodoro,mozzarella,ricotta,salame dolce,grana
Calzone emiliano: mozzarella,caprino,prosciutto cotto,porcini,grana
Calzone grosso: pomodoro,mozzarella,cotto,funghi,uovo,grana
Focacce
Classica: olio,sale,rosmarino
Rossa: salsa di pomodoro, origano
Colonnata: lardo,scamorza

Speciale: pomodoro, **acciughe**, capperi, origano, **grana**, peperoncino
Luisella: salsa di pomodoro, **tonno**, capperi, olive nere, origano
Crudo: prosciutto crudo, rucola, **grana**
Caprese: **mozzarella di bufala** campana, pomodorini, basilico
Primavera: **mozzarella di bufala**, pomodorini, mais, **tonno**, lattuga

Dessert

Affogato al caffè: **latte e derivati**
Coppa gelato: **latte e derivati**
Cream caramel: **latte e derivati, uova**
Meringata: **latte e derivati**
Mousse al cioccolato: **latte e derivati, uova**
Panna cotta: **latte e derivati**
Profiteroles : **Latte e derivati, glutine**
Semifreddo al torroncino: **latte e derivati e frutta secca**
Sorbetto al limone: **latte**
Tartufi: **latte e derivati**
Tiramisù: **latte, uova, glutine**
Tortino pere e cioccolato: **burro e glutine**