



HAMBURGER

HAMBURGER GOURMET CLASSICO

19,00

200 g Fassona Piemontese, edamer, pomodoro, iceberg, bacon, salsa cocktail, cipolle caramellate, robiola



HAMBURGER GOURMET POLLO CRUNCHY

17,00

200 g pollo, Edamer, Pomodoro, Iceberg, Bacon, salsa cocktail, cipolle caramellate, robiola bresciana



ANTIPASTI

INSALATA DI MARE TIEPIDO

16,00

Cozze, vongole, gamberoni, seppie, polpo songino, pomodori confit



KATAIFI

16,00

Gamberi pasta Kataifi, verdure saltate, maionese al lime



SALMONE MARINATO

15,00

Salmone, finocchio, arancia, songino



TATAKY DI TONNO ROSSO

22,00

Tonno rosso, pistacchi, cipolla caramellata, scorza di limone



DEGUSTAZIONE DI MARE

25,00

Takaty di tonno rosso, salmone marinato, insalata di mare, kataifi, burrata e acciuga Cantabrico



SIAMO FRITTI (ANCHE GLUTEN FREE)

18,00

Calamari, code di gambero



CARPACCIO BATTUTO A MANO

18,00

200 g di Fassona Piemontese, tapenade di olive taggiasche, scaglie di grana padano 24 mesi, olio evo, sale Maldon

VITELLO TONNATO CTB

19,00

200 g Fassona Piemontese cotta a bassa temperatura, cetriolini e Peperoni agrodolci, salsa tonnata



CLASSICO

16,00

Crudo di Parma 24 mesi, Asiago stagionato, salame bresciano, fichi caramellati



INSALATA DI MELE

14,00

Granny Smit, Grana Padano 24 mesi, noci, sedano



DEGUSTAZIONE DI TERRA

25,00

Carpaccio, Takaty di Manzo, Asiago, fichi caramellati, Crudo di Parma 24 mesi








PRIMI

 pesce  carne  vegetariano




RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E ALGA NORI

20,00

Acquerello, polpo, seppie, vongole, cozze,     
gamberoni, alga nori

ORECCHIETTA GOLOSA

17,00

Orecchiette, pesto Rossi 1947, burrata, pomodorino   
confit ed acciuga del Cantabrico

FUSILLO E TONNO

18,00

Fusilli, Tonno Rosso, olive taggiasche, pomodorini, capperi di Pantelleria  




GAMBERO ROSSO CACIO E PEPE

19,00

Mezze maniche, pecorino di fossa, pepe, tartara di gambero rosso  

BRANZINO E LIMONE

17,00

Spaghetti alla chitarra, tartara di branzino, timo, limone, cacio cavallo   



RISOTTO DEL PIPPO

18,00

Acquerello, robiola, cialda basilico ghiaccio, pomodoro  
confit

CASONCELLO AL BRASATO

17,00

Fassona Piemontese, Grana Padano 30 mesi, burro, salvia    

CARBONARA

16,00

Spaghetti, pancetta, uova, Grana Padano 24 mesi  

TORTELLI DI ZUCCA

15,00

Zucca, amaretti, grana padano 24 mesi, nocciole Piemonte, burro e salvia   

SECONDI


ROTOLI DI SOGLIOLA

25,00

Sogliola pescata, erbe aromatiche, cozze, capperi,  
coulis di pomodoro

ORZETTO PER SEMPRE

23,00

Branzino 2+ al sale, verdure croccanti, valeriana,   
maionese al lime

TAGLIATA DI MANZO

18,00

Fassona Piemontese 200 g, sale maldon, olio evo,
verdure grigliate

COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO

25,00

Agnello, finocchi, valeriana, arancia, olio evo

BRASATO E POLENTA

23,00

Cappello del Prete di Fassona Piemontese, polenta    

CONTORNI

 pesce  carne  vegetariano

VERDURE GRIGLIATE 	6,00
zucchine, melanzane, peperoni	
INSALATA MISTA 	5,00
songino, rucola, pomodori, carote	
PATATINE FRITTE 	5,00

MENÙ BIMBO:

COTOLETTA BIMBO CON PATATINE   	10,00
PASTA AL POMODORO BIMBO  	8,00

LA SCROCCHIA

25,00

UNA PIZZA DALL'IMPASTO SOFFICE ED ALLO STESSO TEMPO CROCCANTE CON ELEVATA PERCENTUALE DI ACQUA CHE LA RENDE LEGGERA ED ALTAMENTE DIGERIBILE. SERVITA SU TAGLIERE.

*SUPPLEMENTI +€5,00 PER GUSTI CON IL PESCE.

LA PIZZA CLASSICA

LA NOSTRA COLLEZIONE DI PIZZE HA UN IMPASTO DI FARINA DI GRANO TENERO 00, TENERO 0, FARINA INTEGRALE, SALE, ACQUA, LIEVITO DI BIRRA E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, LUNGA LIEVITAZIONE MINIMO 48 ORE, POLPA DI POMODORO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE 100% ITALIANE.

PARTI DALLA MARGHERITA!

6,00




COMPONI LA PIZZA COME VUOI TU!
*AGGIUNTE E DETRAZIONI






















*+/-€1,00 POMODORO, MOZZARELLA, BABY
*+/-€1,00 FORMAGGI, SALUMI, VERDURE
*+/-€2,00 PROSCIUTTO CRUDO, RICOTTA, SALSICCIA,
OLIVE TAGGIASCHE

*+/-€3,00 BRESAOLA, PORCINI, BURRATA,
MOZZARELLA DI BUFALA, IMPASTO SENZA
GLUTINE
*+/-€5,00 POLPO, CALAMARI, SALMONE,
GAMBERI

LE GUSTOSE






 pesce  carne  vegetariano

CAPRICCIOSA 	9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
AMERICANA 	8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine Fritte	
INSALATISSIMA 	12,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mais, tonno, olive nere Fagioli, cipolle 	
CALAMARI 	11,00
Pomodoro, mozzarella, calamaro Fritto 	
PAESANA 	9,00
Pomodoro, mozzarella, taleggio, salsiccia	
CASARECCIA 	9,00
Pomodoro, mozzarella, briè, pancetta, pomodori pachino	
VALTELLINA 	12,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini	
GREZZA 	11,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, pecorino, olive taggiasche, cipolle tropea	
ORTOLANA 	9,00
Pomodoro, mozzarella, verdure al vapore saltate in padella	
PARMIGIANA 	8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana a scaglie, Basilico	
TREVISANA 	9,00
Pomodoro, mozzarella, scamorza, speck, radicchio rosso fuori cottura	
DELIZIA 	9,00
Pomodoro, mozzarella, scamorza, crudo di Parma	
TIROLESE 	8,00
Pomodoro, mozzarella, briè, speak	
GRIGLIATE 	9,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	
DIAVOLA 	8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	
LADY 	9,00
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, rucola	
LA BOMBA  	17,00
Poco pomodoro, poca mozzarella, a crudo tartara di Fassona Piemontese, capperi, acciughe, cipolle di tropea, olio evo, sale maldon, songino 	

I CALZONI











SEMPLICE 	7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
SPECIALE 	12,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, taleggio, porcini	
FRANCESE 	9,00
Pomodoro, mozzarella, briè, funghi, prosciutto cotto	















LE ROSSE

 pesce  carne  vegetariano

MARINARA 	5,00
Pomodoro abbondante, origano, olio, aglio	
NORMA 	8,00
Pomodoro, ricotta a crudo, melanzane, basilico 	
GUSTOSA 	7,00
Pomodoro, origano, pomodorino pachino, zucchine trifolate	
POSEIDON 	17,00
Pomodoro, polpo, seppie, vongole, cozze, gamberoni (tutto pulito)    	
LIGURE 	8,00
Pomodoro, pesto, patate lesse, Fagiolini	
CAMPAGNOLA 	8,00
Pomodoro, Funghi, patate lesse, rosmarino	
PIEMONTESE  	8,00
Pomodoro, peperoni, acciughe, salame piccante 	
SERENENTOLA 	8,00
Pomodoro, gorgonzola, origano, prosciutto crudo 	
BELLA FRESCA 	12,00
Pomodoro, salmone, rucola, scorze limone 	
RIO MARE 	9,00
Pomodoro, pomodorini, olive taggiasche, tonno 	
MARITTIMA 	14,00
Pomodoro, pesto, olive taggiasche, gamberi, pomodorini 	




















LE RICERCATE

NEMO 	14,00
Pomodoro, mozzarella, salmone, pomodorini pachino, rucola 	
PORCELLONA 	14,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, wursterl  prosciutto cotto, salsiccia, taleggio, uovo	
INDIMENTICABILE 	12,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, mozzarella di Bufala	
BARRACUDA 	10,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, wurstel, cipolla di tropea	
RAGGIO DI SOLE 	12,00
Pomodoro, mozzarella, taleggio, porcini, speak	
MARE E MONTI 	15,00
Pomodoro, mozzarella, porcini, gamberoni 	
FIGHETTA 	14,00
Poco pomodoro e mozzarella, a crudo burrata, pomodorini confit, crudo di Parma, valeriana	
STRANA 	12,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine trifolate, porcini, cipolle tropea	
MARIATÉ 	10,00
Pomodoro, poca mozzarella, prosciutto cotto, zucchine grigliate, scaglie di grana in cottura	

LE BIANCHE



 pesce  carne  vegetariano

TENTACOLO 	13,00
Mozzarella, polpo, olive taggiasche, pomodorini,  origano, olio evo	
MIMOSA 	9,00
Mozzarella, patate lesse, pancetta, scamorza, grana a scaglie	
BIANCANEVE 	12,00
Mozzarella, salmone, philadelphia, zucchine 	
CALIMERO 	11,00
Mozzarella, porcini, philadelphia, crudo di Parma	
PREFERITA 	8,00
Mozzarella, pere, gorgonzola, prosciutto cotto	
ESTIVA 	12,00
Mozzarella, pomodorini, rucola, bufala, crudo di Parma	
MELINA 	7,00
Mozzarella, gorgonzola, mele	
CAPRESE 	10,00
Mozzarella, poi a crudo pomodorini, bufala, basilico in emulsione	
PARTICOLARE 	9,00
Mozzarella, cipolle di tropea, poi a crudo ricotta, radicchio rosso e pepe	
PORCELLONA LIGHT 	10,00
Mozzarella, salame Piccante, prosciutto cotto, gorgonzola	
PIZZA DÈ M...A (MONIA) 	9,00
Mozzarella, pancetta, patate Lesse, gorgonzola, zucchine	
ZUCCA 	15,00
Mozzarella, crema di zucca, rosmarino, salsiccia, scaglie di grana, amaretti	
GRACIA 	8,00
Mozzarella, pecorino, pancetta, pepe	
FICHI SI NASCE 	16,00
Mozzarella (poca) Pecorino, fichi caramellati, prosciutto crudo	
BOLOGNA 	14,00
Poca mozzarella, pesto e granella di pistacchi, burrata, mortadella 	
CARRETTIERA 	8,00
Mozzarella, friarielli, salsiccia	

CREA IL MENÙ PER LE TUE OCCASIONI IMPORTANTI

ANTIPASTI

- SALUMI E ROBBIOLO BRESCIANA
- CARPACCIO DI MANZO, OLIVE TAGGIASCHE E GRANA PADANO
- FRITTO LEGGERO
- SALMONE MARINATO

UN PRIMO
UN SECONDO
UN CONTORNO
UN DOLCE
COPERTO E ACQUA

€30,00

PRIMI PIATTI

- CASONCELLI AL BRASATO
- PENNE LISCE AI 3 POMODORI ED EMULSIONE AL BASILICO
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE
- RISOTTO AL FRANCIACORTA
- MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA
- PENNE LISCE CACIO E PEPE ALLE VERDURE

Opzioni prezzo
aggiunte a persona

SECONDI PIATTI

- TAGLIATA DI ROASBEEF DI MANZO
- FILETTO DI MAIALE ARROTOLATO CON PANCETTA, PORCINI E CREMA AL GORGONZOLA
- MANZO ALL'OLIO DI ROVATO CON POLENTA
- PESCE SPADA ALL'ACQUA PAZZA
- TRANCIO DI SALMONE AL FORNO CON VERDURINE WOK-TAI E MAIONESE ORIENTALE
- BRANZINO ALLA GRIGLIA

UN ANTIPASTO IN PIÙ
+ €5,00

UN PRIMO IN PIÙ
+ €5,00

UN SECONDO IN PIÙ
+ €7,00

1 TOMAHAWK
(OGNI 3 PERSONE)
+ €15,00

UN CONTORNO IN PIÙ
+ €2,00

UN DOLCE IN PIÙ
+ €4,00

CONTORNI

- PATATINE FRITTE / INSALATA MISTA

DESSERT

- IN TEGLIA / MACEDONIA CON GELATO

*DA PRENOTARE PER
TUTTO IL TAVOLO
MINIMO 10 PERSONE

*ALLERGENI



*SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI ED ELENCATI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011

- | | |
|--|--|
| Cereali contenenti glutine come grano segale, orzo, avena, farro | Sedano e prodotti a base di sedano |
| Crostacei o prodotti a base di crostacei | Senape e prodotti a base di senape |
| Uova o prodotti a base di uova | Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| Pesce e prodotti a base di pesce | Anidride solforosa e solfiti |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | Lupini e prodotti a base di lupini |
| Soia e prodotti a base di soia | Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| Latte e prodotti derivati incluso il lattosio | |
| Frutta a guscio come mandorle, noci, pistacchi e loro prodotti | |

CONSERVAZIONE ALIMENTI

TUTTO CIÒ CHE PRODUCIAMO, PRIMA DI ESSERE ULTIMATO E SERVITO, VIENE CONSERVATO SEGUENDO LE REGOLE HACCP, UTILIZZANDO TUTTE LE PIÙ AVANZATE TECNOLOGIE QUALI SOTTOVUOTO, REFRIGERAZIONE ED ABBATTIMENTO SOTTO ZERO. PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI, DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI O COTTI, SONO SOTTOPOSTI ALL'ABBATTIMENTO TERMICO PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO C.E. 853/2004 E CONSERVATI A TEMPERATURA NEGATIVA. LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO. IL NOSTRO LABORATORIO NON ASSICURA LA NON PRESENZA DEI 14 ALLERGENI DI CUI AL REGOLAMENTO C.E. DM 1169/2011

*SE CI SEGUI, RICEVI UN OMAGGIO!

SEGUICI QUI:



CONTATTACI QUI:

PRENOTAZIONE TAVOLI E WHATSAPP:

-030 620 247 / 338 377 2963 / 324 064 2095

-INFO@BARRACUDA1898.IT

barracuda1898.it



