



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, verdurine 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
Tataky di tonno rosso, salmone marinato, insalata di mare, kataifi, burratina 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 Smith, Grana Padano 24 mesi, noci, sedano	
DEGUSTAZIONE DI TERRA	25,00
Carpaccio, Tataky 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 Cantabriko	  
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 cavalllo	  
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	 
TORTELLO 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	 
ORBETTO PER SEMPRE	23,00
Branzino 2+ al sale, verdurine 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, SALSAICIA, 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, calamari fritti	()	
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, speck		
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		
CAMPAGNOLE		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, wurstel, 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		
MARIATÈ		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	
GRICIA	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 ROBBIOGLIA 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 FRANCIA CORTA
- MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA
- PENNE LISCE CACIO E PEPE ALLE VERDURE

Opzioni prezzo
aggiunte a persona

SECONDI PIATTI

- TAGLIATA DI ROASTEEF DI MANZO
- FILETTO DI MAIALE ARROTONDATO 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 E 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



