

# Menù Braceria

---



CANTINA LA BARBERA



VIA MORGHEN 36A



RISTORANTE • VINERIA • STEAK HOUSE

Servizio 10%

Coperto free

# Sfizi

---

**Straccetti piccanti di pollo** – 7,00

**Alette di pollo in salsa agrodolce piccante** – 5,00

**Frittura micro** – 5,00

**Mortadella alla brace con pepe e limone**– 5,00

**Provoletta di Agerola ai ferri con guanciale**– 6,50

**Falafel e tzaziki** – 4,50

**Ravioli fritti sale e pepe** – 5,00

**Ravioli Capresi fritti con lardo** – 6,00

Lo sfizio in Cantina è rappresentato sia da prodotti di qualità, tra i quali la mortadella "Favola", la storica provoletta di Agerola e gli incomparabili ravioli capresi, che da piatti piccanti ed esotici.



# Tegamini

---

***Gattò di patate*** – 7,00

***Polpette al sugo*** – 8,00

***Chili e fagioli*** – 8,00

***Patate al forno con cacio e pepe*** – 6,00

***Patate con salsiccia al vino bianco e Asiago*** – 7,50

Preparazioni  
tradizionali  
e sapori  
decisi sui  
nostri  
tegamini  
caldi.



# Focacce

---

Le focacce, panificate da Cantina La Barbera con farina Petra e lievitate 24 ore, sono particolarmente fragranti, profumate, leggere e digeribili.

Ogni focaccia è già tagliata in quattro spicchi.

***Mortadella di Bologna, provola affumicata di Agerola e zucchine grigliate*** – 10,00

***Verdure grigliate, funghi trifolati, ricotta e Provola di Agerola*** – 10,00

***Zucchine grigliate e Provola di Agerola*** – 10,00

***Pomodorini e fior di latte di Agerola*** – 10,00

***Prosciutto crudo e fior di latte di Agerola*** – 12,00



# Scrocchiarelle

---

Non sono  
piadine,  
non è  
pane azimo,  
sono croccanti...  
sono le  
scrocchiarelle.

## ***Scrocchiarelle ripiegate...***

***Mortadella e provola*** – 8,00

***Bresaola, rucola e grana*** – 10,00

***Crudo, mozzarella, pomodoro e insalata*** – 10,00

***Salsiccia, friarielli e provola*** – 8,00

## ***Scrocchiarelle aperte...***

***Genovese e crema di parmigiano*** – 8,00

***Verdure grigliate*** – 8,00

***Pomodoro e mozzarella Dop*** – 8,00

***Salsiccia cacio e pepe*** – 8,00

***Peperoni e salsiccia*** – 8,00

Produzione propria.



# Selezioni su tagliere

---

Selezione di  
eccellenze  
nazionali e non,  
accompagnate  
con miele,  
salsine e  
marmellate fatte  
in casa.

## ***Selezione mista di Salumi e Formaggi***

- 24,00 (per 2 persone)
- 14,00 (porzione singola)

## ***Selezione di Salumi***

- 22,00 (per 2 persone)
- 12,00 (porzione singola)

## ***Selezione di Formaggi***

- 28,00 (per 2 persone)
- 16,00 (porzione singola)



# La Genovese

---

Cipolla di  
Montoro,  
carne di  
qualità  
superiore  
e  
12 ore  
di  
cottura.

## ***Ziti alla Genovese***

– 10,00



# Panini

---

- Hamburger CLB ricetta della casa con provola, salsa agrodolce leggermente piccante e insalata

***Panino CLB*** – 8,50

- Hamburger di prussiana 150 gr, cheddar, pomodoro, provola e insalata

***Panino Cheeseburger 100%*** – 8,00

- Hamburger, bacon, formaggio e uovo

***Panino Strong***– 8,00

- Verdure alla griglia, scamorza, ricotta “Ponte a Mare” e insalata

***Panino millefoglie vegetariano*** –8,00

- Hamburger 100% prussiana, salsa burger, cipolla caramellata, asiago, pomodoro, doppio bacon croccante e insalata

***Double-B*** – 9,00

- Maiale cotto a bassa temperatura in salsa BBQ, asiago. colslaw.

***Pulled Pork*** – 9,00

- Straccetti di carne di manzo, formaggio +contorno a scelta

***Cheese Steak*** – 9,00





## Secondi

---

- Scaloppati con miele, peperoncino, limone e granella di pistacchi.

***Bocconcini di pollo*** – 11,00

- Alla griglia

***Salsiccia provola e guanciale*** – 11,00

- Pollo in gustosa variazione sul tema.

***Sovracoscia al fumo*** – 12,00

- Salmone freschissimo cotto preservandone la morbidezza.

***Sfilettato di Salmone in crosta*** – 15,00

- Stinco di maiale cotto a bassa temperatura.

***Stinco alla birra*** – 14,00

- Con fondo bruno, scalogno e rosmarino

***Tagliata di manzo (300 gr.)*** – 18,00

***Filetto di Manzo (250 gr.)*** – 19,00

- Ai ferri al sale Maldon

***Filetto al pepe (250 gr.)*** – 19,00



## Secondi – Le Specialità

---

- Le grandi cotture della tradizione italiana.

***Brasato di manzo con polenta*** – 15,00

***Arrosto di manzo con funghi e crema di patate*** – 20,00

***Arrosto di spalla di maiale con patate al forno*** – 12,00

- Uno sguardo agli USA

***Costine di maiale in salsa BBQ (Spare Ribs)*** – 16,00

***Pollo fritto in salsa BBQ*** – 11,00



# La Brace

---

- Produzione propria,  
ricette della casa.

**Hamburger CLB** – 12,00

**Hamburger 300gr** – 14,00

**Spiedino misto di carne** – 13,50

- Le grandi selezioni di  
carne di Cantina la  
Barbera.

**Entrecôte selezione CLB** – 5,50 l'etto

**B-Steak di controfiletto** – 4,00 l'etto

- La Manzetta Prussiana di  
"Jolanda de Colò", pregiata  
razza che vive allo stato  
brado, molto tenera e gustosa  
vista l'ampia marezzatura e le  
note dolci dovute alla  
alimentazione a base di  
barbabietole.

**Lombata di Manzetta Prussiana** – 4,80 l'etto

**T-Bone di Manzetta Prussiana** – 5,80 l'etto

- La "Rubia", razza  
autoctona della Galizia,  
pregiatissima, macellata in  
età adulta, dal sapore  
intenso e dalla grande  
marezzatura.

**Rubia Gallega** – 5,80 l'etto



# Contorni

---

- Patate fresche di Avezzano lavorate da Cantina La Barbera.

***Patate fritte della casa*** – 3,50

- Al forno con rosmarino.

***Patate al forno*** – 4,00

- Rucola, pomodorini, grana, champignon e riduzione di aceto balsamico.

***Insalata mista*** – 4,00

***Insalata rucola e pomodorini*** – 7,00

***Insalata al balsamico*** – 9,00

- Insalata mista, crostini fritti, tagliata di pollo, bacon alla piastra e salse della casa.

***Insalata CLB*** – 11,00

***Parmigiana di Melanzane*** – 6,00

- Friarielli  
- Peperoni in padella  
- Zucchine alla scapece  
- Funghi trifolati

***Contorni della casa*** – 5,00

***Secondo  
disponibilità e  
stagionalità.***



# Frutta e dolci

---

Secondo  
disponibilità e  
stagionalità.

***Frutta di stagione*** – 5,00

Il personale  
illustrerà le  
opzioni di scelta  
per la giornata.

***Dolci della casa al cucchiaino*** – 5,00

***Torte della casa*** – 6,00

***Gelato artigianale*** – 6,00



# Braciata per tutti

---

Proposta dello chef  
con più piatti tra  
antipasti, focacce,  
carne mista alla  
griglia e sfizi.

***Antipasto e focacce miste farcite***

***Grigliata di carne mista***

Dolce della casa

***Dolce della casa***

***Acqua***

**Offerta speciale dal lunedì al giovedì**

**Solo su prenotazione, per tutto il tavolo**

***25,00 € a persona servizio incluso***

***Telefonando allo 081 22 92 357***



# Avvertenze

---

*Alcune ingredienti possono causare allergie o intolleranze alimentari.*

*Si prega di chiedere al personale di sala in caso di eventuali allergie o intolleranze personali.*

## **Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:**

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne; olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E 306), 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
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: siero di latte utilizzato per le fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattitolo (sono compresi latte bovino caprino, ho vino e ogni tipo di prodotto da esso derivati)
- 8) Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci du pecann, noci del Brasile, pistacchi noci macadamia o noci del Queensland, i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 10 mg-l espresso in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*In Conformità con la regolamentazione dell'etichettatura del cibo- reg. Ue 1169 /2011 - nota che i nostri piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali, arachidi, noci, pesce, crostacei, semi di sesamo, vulva, latte, soia, lo sedano rapa, mostarda, solfuri e soffitti. In caso di allergie o intolleranze prima di effettuare il tuo ordine informa il nostro staff,*

*Grazie.*

