

Menù Ristorante



CANTINA LA BARBERA



VIA MORGHEN 36A



RISTORANTE • VINERIA • STEAK HOUSE

Servizio 10%

Coperto free

Antipasti

Involtini Siciliani alla brace su fonduta di pecorino – 9,00

Battuta di Fassona piemontese – 12,00

Preparazioni
tradizionali esaltate da
prodotti selezionati.

***Mozzarella “Ponte a Mare”, pomodori di Pachino al forno e alici
del Cantabrico*** – 10,00

Ravioli capresi fritti e Culatello del Matese – 10,00

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella “Ponte a Mare” – 10,00

Baccalà fritto – 12,00



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)



Focacce

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

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

Ogni focaccia è già tagliata in quattro spicchi.



Primi

- Un classico della casa, melanzane, provola, basilico e grana.

Scialatielli 1999 – 10,00

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

Ziti alla Genovese – 10,00

- Il Ragù, secondo la tradizione, grandi carni e tanta pazienza.

Candele spezzate al Ragù – 10,00

- I profumi delle zucchine e del basilico, la personalità del Provolone del Monaco.

Spaghetti alla Nerano – 12,00

- Gnocchi con Gorgonzola e Cipolla di Tropea.

Gnocchi erborinati – 10,00

- Pasta fatta in casa per una citazione della cucina romana.

Tagliolini cacio, pepe e guanciale – 10,00

- La bontà dei classici capresi si sposa con i pomodorini di Pachino.

Ravioli Capresi con pomodorini – 12,00

- Pasta fatta in casa con la famosa “zuppa forte” dell’ Antica Macelleria “Troncone”.

Maccheroncini rigati con il Soffritto – 10,00

A richiesta anche con pasta lunga.



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

- Ai ferri al sale Maldon

Filetto di Manzo (250 gr.) – 19,00

- Tirato al brandy e con crema di latte.

Filetto al pepe (250 gr.) – 19,00



Secondi – Le Specialità

- Il classico “lesso”
accompagnato da
contorni, salsa
verde ed altre, tutte
fatte in casa.

Bollito Misto al Carrello – 18,00

- 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

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

- Uno sguardo agli USA

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

Insalata al balsamico – 9,00

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.

