

Selezioni su tagliere

Selezione mista di salumi e formaggi affinati

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

Selezione di salumi

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

Selezione di formaggi affinati

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

Servite con composte, marmellate, mostarde e frutta secca, tutto "home made"

Focacce CLB

Focaccia con Mortadella *di Bologna, provola affumicata e zucchine grigliate* – 12,00

Focaccia con Verdure grigliate, *funghi trifolati, ricotta e provola di Agerola* – 12,00

Focaccia con Prosciutto crudo *e fior di latte* – 12,00

Panificazione CLB con farina Petra e 48 ore di lievitazione. Ogni focaccia è divisa in quattro spicchi

Antipasti

Involtini siciliani

*Rolls di manzo alla brace su spuma di pecorino in doppia consistenza, dressing di rucola e funghi champignon
– 12,00*

Carpaccio di manzo

Marinato al caffè, polvere di caffè, spuma di mozzarella e crunch di noci – 14,00

Variazioni di meat balls

*Ragù inverso (fondente di pomodoro nel ripieno)
Burger di maialino nero in salsa di friarielli
Black Angus, cremoso di zucca e chips di provolone
Absolute di Vitellone bianco – 10,00*

Tartare di diaframma

Battuta di manzo con cracker di capperi, polvere di pomodoro e maionese di limone – 12,00

Mozzarella “Ponte a Mare” 250 gr con prosciutto crudo artigianale - 16,00

Sushi made in Naples

Trilogia di Ricciola, tonno e manzo, katzoubushi e wasabi di scarola napoletana – 18,00

Alette di pollo

In salsa CLB –7,00

Parmigiana di melanzane – 7,00

Primi

Ziti alla Genovese – 12,00

Tagliatelle di pasta fresca, ragù di bufala, crema di carciofo bruciato e tartufo – 16,00

Pappardelle al sugo di lepre – 18,00

Riso acquerello, cremoso di blu di bufala e tartare di black angus - 14,00

Gnocchi di patata viola, porcini, topinambur e scaglie di parmigiano 36 mesi – 16,00

Mare nero

Spaghettoni di nero di seppia, aglio, olio, peperoncino e bottarga – 16,00

Le Carni pregiate

Tagliata di manzo 280 gr. – 20,00

Filetto di manzo 280 gr. – 24,00

Entrecôte selezione CLB – 6,00 l'etto

B-Steak di controfiletto – 5,00 l'etto

Black Angus Irlandese

Selezione Ireland Discarlux© – 8,50 l'etto

Manzetta Prussiana

Selezione Germany/Poland Jolanda de Colò©
– 6,50 l'etto

Shimo Beef

Selezione Holland Like Italy© – 6,00 l'etto

Scottona Danese

Selezione Denmark Danishcrow© – 5,50 l'etto

**Scottona di Vitellone Bianco
dell'Appennino Centrale**

Selezione Italy Cantina La Barbera© – 5,50 l'etto

Selezione Premium Mazury

Selezione Poland Cantina La Barbera© – 4,50 l'etto

Secondi

Gran misto CLB alla griglia

Manzo, maiale, salsicce, agnello, pollo – 20,00

Pancia di Maialino

Cotto dolcemente, giardiniera a mo' CLB e pomata di mandarino – 14,00

Agnello allo scottadito alla brace

– 16,00

Stinco di maiale al forno – 14,00

Costine di maiale in salsa bbq

(spare ribs) – 16,00

Sovracoscia di pollo alla griglia con

insalatina sarrastra – 11,00

Quinto quarto, cialdina di pane

all'origano e cremoso al pecorino

– 10,00

Sashimi di tonno

Al sesamo con cavolo romanesco 2d – 16,00

Sfilettato di salmone al forno

Servito con riso alla coreana – 16,00

Contorni

Patate fritte della casa – 4,00

Patate al forno – 4,50

Verdure grigliate – 5,00

Insalata mista – 4,00

Insalata rucola e pomodorini – 7,00

Insalata CLB

*Insalata mista, crostini fritti, tagliata di pollo, bacon
alla piastra e salse della casa* – 11,00

Parmigiana di melanzane – 7,00

Contorni della casa

Secondo stagionalità – 5,00

Panini

Hamburger manzetta CLB

Hamburger di manzetta prussiana ricetta CLB 200 gr, insalata, pomodoro, provola e salsa CLB – 10,00

Burger di maialino

Burger di maialino, salsa di provola e croccante di tarallo – 10,00

Pulled pork CLB – 12,00

Soffritto

Soffritto di zuppa forte, scarola riccia in doppia consistenza e croccante di mozzarella – 9,00

Vegetariano

Burger di zucca, battuto di sedano, blu di bufala e croccante di noci – 10,00

Frutta

Tagliata mista di frutta di stagione
– 5,50

Aspic di frutta al maraschino – 6,00

Dolci

**Mousse di ricotta, mele in tre
consistenze, crumble al cioccolato
callebaut al 75%** – 6,00

**Cuore caldo fondente alla nocciola
croccante** – 6,00

**Sfera di cioccolato callebaut ripiena di
rocher al cocco** – 6,00

**Sandwich samblè, crema catalana,
frutti di bosco e terra di nocciole** – 6,00

Brownie – 6,00

Alcuni 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 la 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.

Servizio 10% - coperto free

CANTINA LA BARBERA – Napoli - Via Morghen, 36/A – tel. 0812292357

www.cantinalabarbera.it - Seguici su Facebook e Instagram