

Menu



il Bistrot di Baracchina

SEASIDE GOURMANDISES





Aperitivo al Bistrot

*Ecco una serie di proposte per un aperitivo più sfizioso del solito e come assaggio della nostra cucina
Ognuna di esse include 1 drink a persona.*

Sformatino di baccalà, farro con mitili e verdure, insalata di calamari, rucola e pinoli, spiedino di gamberi al sesamo, ceviche di salmone
20,00 € per persona

Torta di ceci con baccalà mantecato, insalata tiepida di mare, carpaccio di pescato del giorno marinato, muscoli ripieni gratinati al forno, sushi di salmone marinato
20,00 € per persona

Torta di ceci con baccalà mantecato, ostrica cotta cbt, ceviche di pescato del giorno, insalatina tiepida di mare
Primo piatto (la scelta varia in base alla stagione e a ciò che il mare offre)
25,00 € per persona

Spiedino di gamberi al sesamo, sushi di salmone marinato, insalata di calamari rucola e pinoli, sformato di baccalà mantecato
Primo piatto (la scelta varia in base alla stagione e a ciò che il mare offre)
25,00 € per persona

Solo su prenotazione





Benvenuti al Bistrot

Per iniziare

Ostriche al piatto ¹⁴	3,50 €/pz
Piccolo crudo • scampi, gamberi e tartare ^{2/4/6}	18€
Le tre tartare • mazzancolle, tonno e pescato del giorno ^{2/4/6}	17€
Torta di ceci livornese con baccalà mantecato, cipolla rossa marinata all'aceto e fiori di capperi ^{4/7}	15€
Velo di seppia CBT, bietola croccante con il suo gel, salsa livornina e olio di oliva nera ^{3/4}	15€
Terrina di vitello CBT aromatizzata alla senape, salsa tonnata, jus di manzo, polvere di pomodoro e capperi ^{3/4/9/10}	14€
Petali di cipolla bionda cotta sotto sale, crema di pecorino e pepe, olio di oliva nera e crumble di pane croccante ^{1/7}	14€

Per proseguire

Gnocchi di patate al lime con granfia di polpo CBT riduzione di salsa cacciucco livornese e spugna di prezzemolo ^{1/14}	17€
Riso carnaroli cotto in acqua di frutti di mare, con bisque di crostacei polvere di pomodoro e frutti di mare ^{2/4/14}	17€
Spaghetti rigenerati in acqua di pomodoro, pancetta croccante e salsa amatriciana ²	14€
La tempura di Baracchina senza glutine acciughine, calamari, baccalà e gamberi ^{2/4/6/14}	18€
Bocconcini di rana pescatrice cotti a bassa temperatura, con salsa alle bietole e cipolle ²	19€
Ramen con trancio di pescato scottato, con dashi di funghi porcini e alga kombu, cipollotto, patate affumicate, funghi, cavoletti, peperoncino fresco ^{2/3/4/6}	19€
Guancia brasata cotta a bassa temperatura, salsa al vino rosso, cipolle borrettane caramellate e friggittelli al forno ^{9/12}	17€





Le proposte del giorno

Le insalate del Bistrot

Caesar salad • iceberg, pomodorini, bocconcini di pollo
scaglie di grana, pancetta croccante, crostini di pane ^{1/3/7/10} **12€**

Thai rice • Riso basmati, gamberi, ananas, anacardi, carote,
sedano, zenzero, salsa teriyaki ^{2/6/8/9/10} **12€**

Nizzarda a modo nostro • Iceberg, fagiolini, patate,
pomodorini, tonno fresco scottato, uovo, olive, dress alle
acciughe ^{3/4} **12€**

Salmone • Iceberg, salmone fresco marinato, finocchi,
arancia, noci, salsa citronette ^{3/4} **13€**





Per terminare ...

Millefoglie con crema chantilly e lamponi su terriccio al cacao 7€

Cannolo scomposto • crema di ricotta, cioccolato, granella di pistacchio e cialda 6€

Delizia al caramello • crema di ricotta, caramello salato e nocciole 6€

Tartelletta al limone • frolla al limone, crema e mousse al limone 7€

I nostri Cheesecake • mango e albicocca • frutti rossi cioccolato 7€

Il Lili • mousse al caramello, cuore liquido al caramello salato e frollino alle spezie 7€

La mono Viola • cake alla mora, ganasce, panna cotta al mirtillo e violetta, mousse al mirtillo 7€

La Mont blanc estiva • cake al lampone, cuore di panna cotta e base di meringa 7€

I tre cioccolati • mousse di cioccolato al latte, cremoso fondente, biscotto caprese e caramello salato 7€

Tiramisù Crock • biscotto savoiardo, caramello salato, crema al mascarpone e caffè 7€

Tris di mini dolcezze • Selezione di mini porzioni fresche (cambia ogni giorno in base alla disponibilità) 9€

Macedonia con frutta di stagione 5€

Frutta di stagione accompagnata da gelato a scelta 7€

Coppe gelato

Coppa gelato 3 gusti o 4 gusti 5,00 € / 6,00 €

Le creme • crema, fior di latte, cioccolata, caramello salato, nocciola, pistacchio

I sorbetti • limone, fragola, lampone e rosa





Lista allergeni

1. Cerali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Uova e derivati
3. Pesce e derivati
4. Arachidi e derivati
5. Soia e derivati
6. Latte e derivati
7. Frutta con guscio
8. Sedano e derivati
9. Senape e derivati
10. Sesamo e derivati
11. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10mg/kg
12. Lupini e derivati
13. Molluschi e derivati





Dalla cantina

Vino rosso

Morellino di Scansano DOCG • Casa Antica	5€/20€
Chianti Classico DOC • Nipozzano, Frescobaldi	5€/22€
Syrah • Achelo, Antinori	6€/24€
Bolgheri • Invidio, Podere Sette	6€/26€
Langhe Nebbiolo DOC • Prunotto Occhetti Antinori	30€
Bordeaux Superior • Chateau, Sainte-Marie	32€
Cabernet Franc • Chinon Rouge, Lambert	34€
Bolgheri DOC • Bruciato Antinori	38€
Barolo • Noi, Vima Borgogno	40€

Vino bianco

Chardonnay • Puglia IGT, Tormaresca Antinori	5€/20€
Muller Thurgau • Trentino DOC, Monfort	5€/20€
Vermentino • Massovivo, Frescobaldi	6€/22€
Ribolla Gialla • Attems, Frescobaldi	6€ /24€
Pinot Grigio • Attems, Frescobaldi	6€/24€
Gewürztraminer • Casata Monfort	6€/24€
Riesling • Trentino DOC, Pelz	26€
Kerner • Trentino DOC, Pelz	26€
Roero Ameis • Cecu d'Ilia Biunda, Monchiero Carbone	26€
Vermentino • Guado al Tasso, Antinori	30€
Chablis • Domaine Seguinot	32€
Conte della Vipera • Umbria IGT, Antinori	36€





Dalla cantina

Vino rosè

Pinot Grigio Ramato • *Attems, Frescobaldi* 22€

Negroamaro IGT • *Tormaresca Calafuria, Antinori* 24€

Aliè • *Tenuta Ammiraglia, Frescobaldi* 26€

Bollicine

Prosecco Superiore • *Valdobbiadene, Torre Zecchei* 5€/25€

Franciacorta • *Brut, Monogram* 6€/30€

Franciacorta • *Cuveé Royale, Antinori* 7 €/40€

Franciacorta • *Brut Rosé, Antinori* 50€

Champagne • *Grand Brut Perrier Jouet* 90€

Champagne • *Blanc de Blancs Perrier Jouet* 120€

Champagne • *Blason Rosé Perrieri Jouet* 120€

Vino dolce

Moscato IGP • *Cantine Pellegrino* 5€

Moscato DOC • *Cantine Pellegrino* 5€

