

Menu



il Bistrot di Baracchina

SEASIDE GOURMANDISES





Entrée

Gamberi in tempura di panko 6 € ^{1/2/3**}

Cubo di polenta fritta, acciuga del cantabrico
e maionese 7 € ^{1/3/4}

Mini burger di tonno
con pomodoro e teriyaki 6 € ^{1/3/4/7}

Chips di patate e verdure fritte 5 € ^{1/2/4}

Polpettine di pesce e chips di patate 6 € ^{1/2/4*}

Crudi

Tartare di salmone 50g 7 € ^{4*}

Tartare di tonno 50g 8 € ^{4*}

Gambero rosso 4 / pz € ^{2*}

Scampo 4 € / pz ^{2*}

Ostriche di nostra selezione in base a disponibilità 3,5 € / pz ¹⁴

Carpaccio di pescato locale in base alla disponibilità 8 € ^{2*}



costo del coperto 3,00 € a persona



Antipasti

Insalatina di mazzancolle e calamari al vapore
su cavolo cappuccio fermentato in soia e aromi,
maionese classica e cipolla agrodolce 16 € ^{1/2/3/4/6/14}

Zuppetta di cozze in crema di erborinato D.o.p.
con chips home made di patata di montagna 14 € ^{7/14}

Carciofo alla giudia su topinambur arrosto,
maionese al rafano e demiglace vegetale 15 € ^{1/3/9}

Coda di rana pescatrice imporchettata su pak-choi,
terijiaki e verdure agrodolci 16 € ^{1/2/4}

Zuppetta di pesce in crema, carpaccio di pesce nostrale,
gel al prezzemolo e pane nero croccante 18 € ^{1/2/4}





Primi

Maltagliati, cozze in aglio olio e peperoncino,
cicoriatta e bottarga di muggine 16 € ^{1/4/14}

Orzotto mantecato con fonduta di pecorino
e perlage di tartufo 16 € ^{1/7}

Pappardelle all'uovo, bisque, salicornia con gel al limone
e tartare scottata di crostacei 19 € ^{1/2/7}

Spaghetton rummo al riccio 20 € ^{1/14*}

Chicche di patata, cime di rapa, calamaretti spillo in aglio olio
e briciole di pane 17 € ^{1/6/14}



costo del coperto 3,00 € a persona



Secondi

Controfiletto di manzo cbt su millefoglie di patate,
porri arrosto e demi-glace 24 € ^{1/7}

Tempura della Baracchina 18 € ^{1/2/4/14*}

Crostacei arrostiti con frutta di stagione e finocchi flambè
alla sambuca (con possibilità di aggiungere aragosta
alla griglia 300/400g) 20 € / 30 € ^{2/3*}

Filetto di pesce con verdure agrodolci e al forno,
maionese classica e gel al prezzemolo 20 € ^{3/4}

Polpo piastrato glassato alla terijiaki, cimette su minestra
di borlotti al rosmarino e riduzione di vino 22 € ^{1/4/6/14*}

Pate di verdure in crosta con cuore al brie,
erbette spadellate e salsa aglio olio 20 € ^{1/3/7}



costo del coperto 3,00 € a persona



Per terminare ...

Sacher con gelato alla crema 7 €

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

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

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

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

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



costo del coperto 3,00 € a persona



Dalla cantina

Rossi

Morellino di Scansano DOCG • Frescobaldi	6 €/22 €
Chianti Classico DOC • Castiglioni, Frescobaldi	6 €/22 €
Zephyro Bolgheri	7 €/27 €
Pinot nero • ST Micheal	25 €

Bianchi

Muller Thurgau • Trentino DOC, Pelz	6 €/24 €
Gewürztraminer • Trentino DOC, Pelz	6 €/24 €
Riesling • Trentino DOC, Pelz	28 €
Kerner • Trentino DOC, Pelz	28 €
Vermentino • Massovivo, Frescobaldi	6 €/22 €
Ribolla Gialla • Attems, Frescobaldi	6 €/24 €
Sauvignon • Attems, Frescobaldi	6 €/24 €
Vermentino • Guado al Tasso, Antinori	30 €
Conte della Vipera • Umbria IGT, Antinori	36 €
Cervaro della sala • 2019/20 Umbria IGT, Antinori	90 €
Greco di tufo • Le Origini	20 €
Falanghina • Le Origini	18 €
Pinot grigio • Jermann	30 €
Ribolla gialla • Jermann	32 €
Chablis • Domaine Seguinot	43 €
Sharis • Livio Felluga	24 €
Pinot bianco • St Michael Eppan	27 €
Blangè • Ceretto	28 €





Dalla cantina

Rosè

- Aliè • Tenuta Ammiraglia, Frescobaldi 26 €
Pinot Grigio Ramato • Attems, Frescobaldi 22 €
Negroamaro IGT • Tormaresca Calafuria, Antinori 25 €

Bollicine

- Franciacorta • Brut, Monogram 8 €/35 €
Franciacorta • Saten, Monogram 40 €
Ca'venzano • Prosecco Extra dry 5 €/25 €
Champagne • Laurent Perrier Brut 90 €
Franciacorta • Monogram Rosé 40 €

Dolci

- Moscato DOC • Cantine Pellegrino 5 €



costo del coperto 3,00 € a persona



Lista allergeni

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi

*prodotto congelato o surgelato

**prodotto lavorato da noi e poi congelato



costo del coperto 3,00 € a persona