

LE MEZZE "PORZIONI"?

quanto mangiare lo decidi Tu!



IL CUCINATO

LA BARRA, DOVE SOSTARE IN CONVIVIALITÀ, PER UN APERITIVO, UN PRANZO VELOCE O UNA CENA DIVERTENTE.
IL RISTORANTE PIÙ COMODO, MA SEMPRE DINAMICO. UNA GRANDE SCELTA DI CRUDI E COTTI DAL MARE,
PER UNA CENA ESSENZIALE NELLA FORMA E RICCA NELLA SOSTANZA.
IL PROTAGONISTA: IL PESCE.



I NOSTRI PRODOTTI

L'ATTENZIONE PER I DETTAGLI

DA GAETA, DA PONZA E DAI MIGLIORI PORTI D'ITALIA, SELEZIONIAMO IL NOSTRO PESCE
PER CONFEZIONARE UN MENÙ CHE, COME IL MARE, È IN CONTINUO MOVIMENTO.
IL CONTROLLO TOTALE DELLA FILIERA, CON UN'ATTENZIONE SPECIALE ALL'AGROALIMENTARE LAZIALE
E ALL'IMPORTANTE CONCETTO DEL "FATTO IN CASA".



LA PESCHERIA

ACQUISTARE IL NOSTRO PESCE? SÌ PUÒ!
DALLE 8.00 ALLE 22.00 LA MIGLIORE SELEZIONE DI PESCATO A VOSTRA DISPOSIZIONE.
IL NOSTRO CHEF NON HA SEGRETI: RIPROPONI LE NOSTRE RICETTE,
DISPONIBILI SUL BANCO DELLA PESCHERIA! E SE TI MANCA IL VINO, TE LO DIAMO NOI!

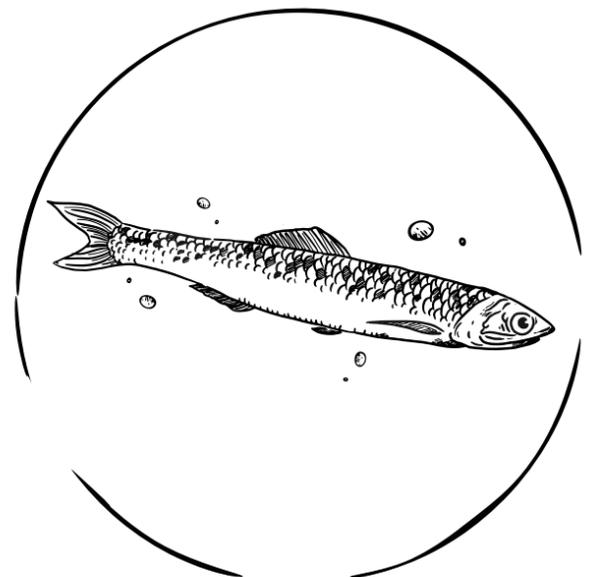
BARRA
PESCHERIA CON CUCINA

www.pescheriabarra.it

BARRA
PESCHERIA CON CUCINA

il **MENÙ**

È IL NOSTRO BANCO



Assecondandone cicli biologici e la stagionalità, il nostro pesce potrebbe essere acquistato surgelato a bordo delle nostre "navi-officina" nella fase immediatamente successiva alla pesca, in modo da stabilizzarne e preservarne integralmente le qualità organolettiche e i valori nutritivi nel rispetto dei parametri normativi espressi dal Reg. 852/04. Per garantirne la produzione in casa, alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere sottoposti a procedure di surgelazione, successiva alla produzione.

In ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

ANTIPASTI

BARRA
REGULAR

I CRUDI

BARRA
MINI / REGULAR

Degustazione "barraCRUDA" (selezione del giorno)	25
Le Tartare del giorno	dal banco
Scampi* di Mazara del Vallo, bottarga di muggine, stracciatella e lime	8 16
Le Conchiglie del giorno	dal banco
I Crostacei del giorno	dal banco

I nostri crudi di pesce sono sottoposti a procedure di abbattimento rapido
a temperatura di -20° ai sensi del Reg. 582/04.

I COTTI

Degustazione "barraCOTTA" (selezione del giorno)	25
Insalata di mare* tiepida	7 14
Polpo* e patate	7 14
Parmigiana di mare* (↓)	9
Catalana di spigola al vapore con verdure	16
Soutè di cozze della Gallura e vongole veraci	12
Alici in carrozza (2 pezzi)	5
Baccalà pastellato* (2 pezzi)	4
Piccola Frittura*	7
Le Nostre origini	8
- bruschetta con stracciatella e alici al cantabrico (2 pz)	

PANINI & PANZANELLE

Del pescatore	5 10
Polpo* e pecorino De Roma	5 10
Burger tonno e stracciatella	12
Burger salmone, avocado e pomodoro	12
Burger di gambero, rucola e scaglie di parmigiano	12

I PRIMI

Calamarata alla carbonara di polpo	16
Tagliolini alle vongole veraci	16
Gnocchetti con alici del cantabrico e stracciatella	16
Il consiglio dello Chef	16

I SECONDI

Pescato del giorno (al forno / alla griglia / guazzetto)	dal banco
La nostra frittura mista*	16
Il Pesce "povero"	dal banco
Sautè di calamari	21
Arrosti di tonno in crosta di spezie	21

LA GRIGLIA

Grigliata mista pescato del giorno	dal banco
Polpo* verace rosticcato	19
I Crostacei*	dal banco
Guance di pescatrice alla cacciatora	20

LE VERDURE

Verdure di stagione	5
Patate al forno	5
Patate fritte	5
Insalata mista	5

UN PICCOLO DOLCE

Cheese Cake Barra	5
Il Nostro Tiramisù	5
Tris di fruttini gelato (noce-castagna-fragola)	5
Il Dolce del giorno	5

Pane (anche senza glutine)	2
Acqua microfiltrata 1 lt.	2
Caffè espresso	2



* Questo prodotto potrebbe essere stato surgelato direttamente a bordo dei nostri battelli.