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? Si può!
Dalle 8.00 alle 20.00 la migliore selezione di pescato a vostra disposizione.
Il nostro Chef non ha segreti: Riproponi le nostre ricette,
disponibili su tutti i nostri social! E se ti manca il vino, te lo diamo noi!

BARRA
PESCHERIA CON CUCINA

www.pescheriabarra.it

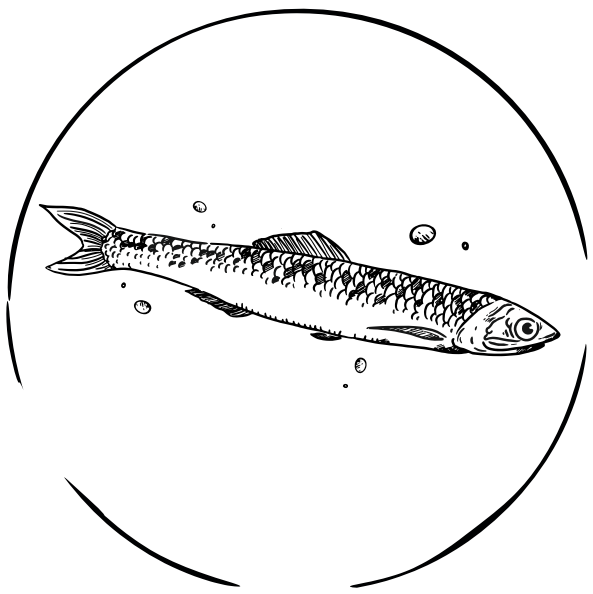
*Assecondandone cicli biologici e la stagionalità, il nostro pesce potrebbe essere acquistato surgelato a bordo delle nostre "navi-officina" nella fase immediatamente successiva alla pesca, in modo da stabilizzarne e preservarne integralmente le qualità organolettiche e i valori nutritivi nel rispetto 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.

BARRA
PESCHERIA CON CUCINA

il MENÙ

È IL NOSTRO BANCO



ANTIPASTI

BARRA
MINI / REGULAR

I CRUDI

Barra cruda selezione del giorno (a persona)		30
Tartare del giorno	9	16
Tris di Carpacci (disponibilità del giorno)		25
Carpaccio del giorno	9	16
Straccetti tonno con cardoncello arrosto, salsa di patate e jalapeno affumicata al ciliegio e kataifi		16
Ostriche “Kys Marine” (al pz)		4
Scampi di Mazara del Vallo		9/hg
Gamberi rossi di Mazara del Vallo		9/hg
Caviale Siberian Giaveri 10 g. con blinis e panna acida		30
Tris di Caviale Giaveri con blinis, panna acida e shot di vodka Siberian (10 g. - 8 anni), Osietra (10g. - 10 anni), White Sturgeon (10 g. - 9 anni)		100

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

I COTTI

Barra cotta selezione del giorno (a persona)		25
Catalana di spigola con carciofi, carote, sedano rapa, olive in polvere di cipolla bruciata, zucca e menta	10	18
Calamaro ripieno con patata, uvetta e olive, scottato alla brace con mash potato viola	8	16
Soutè di cozze, lupini, crostini di pane e salsa al basilico	6	12
Le Nostre origini 2.0: bruschetta con stracciatella, salsa di broccoli e alici del Cantabrico (2 pz)		10
Panzanella di seppia con caponata, capperi e salsa di pomodoro datterino e ricotta salata	7	12
Pastrami di tonno cbt alla brace con spezie mediterranee, lattuga scottata, pomodoro e il suo fondo infuso al pomodoro		14

BARRA
MINI / REGULAR

I PRIMI

Gnocco all’amatriciana di mare con cozze, polpo, pecorino e guanciale croccante	16
Tagliolino porcini e vongole	19
Tagliatella di ragù bianco di dentice, merluzzo, lemongrass, timo e maggiorana e limone candito	18
I grandi classici	18

I SECONDI

Pescato del giorno (al forno / alla griglia / sale / guazzetto)	8/hg
I crostacei (scampi, gamberi)	9/hg
Polpo scottato alla brace con spuma al gorgonzola, patata cbt allo zafferano e nocciole tostate	21
Baccalà in olio cottura cbt con doppia consistenza di broccolo romano e salsa tonnata artigianale	19
Maxi spiedino alla brace con salsa di zucca e zenzero	18

I NOSTRI FRITTI

La Nostra Frittura	8	18
Baccalà pastellato	3	8
Alici in carrozza	3	8

LE VERDURE

Insalata mista	6
Patate al forno con pomodoro e olive	6
Verdura di stagione all'agro / ripassata / al pomodoro	6

Pane (anche senza glutine)	2,50
Acqua microfiltrata 0,75 lt.	2,50
Acqua Nepi 0,75 lt.	3
Caffè espresso	2,50
Caffè decaffeinato	2,50