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

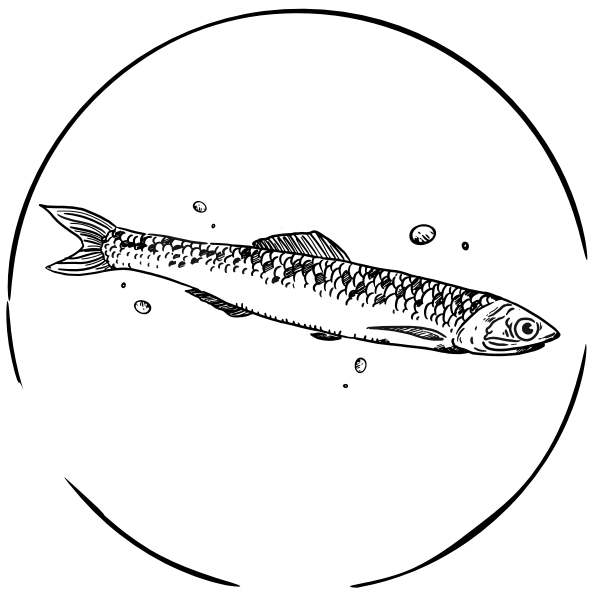
*Assecondandone cicli biologici e la stagionalità, il nostro pesce potrebbe essere acquistato surgelato a bordo delle nostre "navi-officina" nella fase immediatamente successiva alla pesca, in modo da stabilizzarne e preservarne integralmente le qualità organolettiche e i valori nutritivi nel rispetto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

I CRUDI

	BARRA MINI	BARRA REGULAR
Barra cruda selezione del giorno (a persona)		30
Tartare del giorno	9	18
Tris di Tartare		25
Carpaccio del giorno	9	18
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		100

Siberian (10 g. - 8 anni), Osietra (10g. - 10 anni), White Sturgeon (10 g. - 9 anni)

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 MINI	BARRA REGULAR
Barra cotta selezione del giorno (a persona)		20
Moscardino e Patate	8	16
Catalana di spigola con verdure	9	18
Soutè di cozze della gallura con crostini di pane	6	12
Alici in Carrozza (2 pz.)		6
Baccalà pastellato (2 pz.)		6
Mini frittura calamari e gamberi		8
Le Nostre origini: bruschetta con stracciatella di burrata e alici del Cantabrico (2 pz)		10
Rana pescatrice alla cacciatora e friggitelli	8	15
Capasanta gratinata con castagne e funghi		14
Panzanella di seppia con finocchi, arancia e olive	8	14

I PRIMI

	BARRA MINI	BARRA REGULAR
Gnocco alla zucca e Scampi		20
Orecchiette con cime di rapa, cotto e crudo di spigola		18
Tonnarello all'amatriciana di Polpo		18
Spaghettone aglio olio peperoncino e assoluto di Gambero		20
I grandi classici (scoglio, vongole, ecc.)		18

I SECONDI

	BARRA MINI	BARRA REGULAR
Pescato del giorno (al forno / alla griglia / sale / guazzetto)		8/hg
I crostacei (scampi, gamberi)		9/hg
Polpo verace broccolo romano e paprika affumicata		21
Tonno alla puttanesca		22
Baccalà CBT con spuma di patate, cozze, pomodorino e riso fritto		24

GLI INTRUSI

	BARRA MINI	BARRA REGULAR
Jamon de bellota iberico		22
Il Secondo dello chef		25

LE VERDURE

	BARRA MINI	BARRA REGULAR
Verdura di stagione all'agro / ripassata		6
Insalata mista		6
Patate al forno con 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