I Nostri Menù fissi

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

MENÙ PINSA

- Fritto misto
- Pinsa a scelta (SPECIAL + € 2,00)
- Pinsa con nutella
- Acqua e caffè inclusi

€ 14,90

MENÙ LA TRADIZIONE

- Antipasto all'italiana
- 150g di amatriciana o carbonara o cacio e pepe
- Polpette al sugo o fagioli con salsiccia e spuntature
- Acqua e caffè inclusi

€ 19,90

IL TUO MENÙ PREFERITO

Scegli liberamente dal menù tra:

- 3 antipasti
- Un primo
- Un secondo
- Acqua e caffè inclusi

€ 34,90*

*sui menù mare è possibile l'abbinamento per ogni portata, consigliato dal nostro sommelier con un supplemento di **€ 20,00**

MENÙ MARE

- Selezione di 6 antipasti dello chef
- Mezze maniche alla amatriciana di mare
- Gnocchetto cacio, pepe e cozze
- Frittura di calamari
- Gamberoni alla griglia
- Acqua e caffè inclusi

€ 29,90**

se vuoi i crudi aggiungi al tuo menù la BARRACRUDA a soli **€ 15,00

CI VOGLIAMO ROVINARE...
DAL MAR AL VEN SU TUTTO IL MENÙ,
ANCHE QUELLI FISSI, A PRANZO SCONTO DEL 10%

I NOSTRI PRODOTTI

L'ATTENZIONE PER I DETTAGLI
DA GAETA A FORMIA, ANZIO E PONZA
SELEZIONIAMO IL NOSTRO PESCE
PER UN MENÙ AUTENTICO
COSÌ COME LE CARNI ED I SALUMI
SONO TUTTI PROVENIENTI
DALLA PLURI PREMIATA
ANTICA NORCINERIA LATTANZI.

UN CONTROLLO TOTALE DELLA FILIERA
CON UNA MANIACALE ATTENZIONE
ALL'AGROALIMENTARE LAZIALE,
AI VIGNETI DEI CASTELLI
E AL CONCETTO
DELL'AUTENTICO FATTO IN CASA

BARRA
CUCINA CON AMORE

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.

il MENÙ

BARRA

CUCINA ROMANESCA

FRASCHETTA DI MARE

PINSERIA ROMANA

ANTIPASTI

IL MARE

- "BarraCRUDA" selezione del giorno (a persona) 20

1 minitartare di tonno, 1 minitartare di salmone, 1 scampo , 1 mazzancolla, 1 carpaccio di spigola

- Crudo di crostacei 9/hg

Scampi e gamberi rossi di Mazara del Vallo

- Ostrica Kys 5/pz

Eletta come migliore ostrica di Francia dal sapore iodato e di nocciola

- Scampo di Mazara, stracciatella di bufala e lime 9
- Tartare del giorno (70 gr.) 8
- "BarraCOTTA" selezione del giorno di 4 antipasti 20
- Polipetti alla Luciana con bruschettone 9
- Sautè di cozze della Gallura, vongole lupini e crostini di pane 9
- Catalana di spigola al vapore con verdura di stagione 9
- Panzanella del pescatore 8
- Alici in carrozza e baccalà pastellato 3/pz

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

LA TERRA

- Tagliere di salumi e/o formaggi 12
- Tris di bruschette 6

  al pomodoro, patè di olive, patè di carciofi
- Parmigiana di melanzane 9
- Fagioli con le cotiche 6
- I supplì 2,50/pz
- Le verdure di stagione pastellate e fritte 6
- Le crocchette 2,50/pz

I PRIMI DI MARE

- Tagliolino del pescatore 16
- Gnocchetto gambero e pecorino 18
- Chitarra " 'a Vongole" 16

I PRIMI DELLA TRADIZIONE

150 g di mezzemaniche Benedetto Cavalieri

- La Carbonara 10

Guanciale di Amatrice, uova km 0, pecorino romano DOP, pepe nero tostato

- L'Amatriciana 10

Pomodoro, guanciale di Amatrice, pecorino romano DOP, pepe nero tostato

- La Cacio e Pepe 10

Pecorino romano DOP DE ROMA, pepe nero tostato

LE PINSE ROMANE

Dall'antico forno a legna della "Ciociara"
farine di frumento, soia e riso miscelate in un impasto antico
con 72 ore di lievitazione, basso contenuto di glutine e altissima digeribilità

- Margherita 7

Passata di pomodoro, fiordilatte di Agerola (e all'uscita) EVO e basilico

- Marinara 9

Passata di pomodoro, aglio orsino (e all'uscita) origano di Ischia e alici del Cantabrico Ortiz

- Diavola 9

Passata di pomodoro, fiordilatte di Agerola (e all'uscita) ventricina piccante

- Carbonara 9

Fior di latte di Agerola (e all'uscita) tuorlo d'uovo pastorizzato montato con pecorino Romano, guanciale di Norcia croccante, pepe

- Mortadella, stracciatella e pistacchi SPECIAL 12

Fior di latte di Agerola, Mortadella di Bologna IGP, stracciatella di bufala e granella di pistacchi di Bronte

- La Nordica SPECIAL 13

Fiordilatte di Agerola (e all'uscita) salmone scozzese affumicato, avocado, parmigiano 30 mesi, zest di limone di Amalfi

I SECONDI DI MARE

- Frittura mista 16

Calamari, gamberi, alici e merluzzo

- Polpo verace rosticciato 18
- Tagliata di tonno 18
- Grigliata mista con il pescato del giorno 18

I SECONDI DELLA TRADIZIONE

- Polpette al sugo 12
- La Cacciatora 15
- Coda alla vaccinara 15
- Stinco alla birra con patate 16

I CONTORNI

- Verdure ripassate o all'agro 5
- Patate al forno 5
- Insalata mista dell'orto 5

IL DOLCE

- Tiramisù al bicchiere 5
- Cheese cake 5
- Fiocchi di neve (l'originale di Ciro Poppella) 4
- Panna cotta 5
- Ciambelline al vino con romanella 5
- Il Sorbetto 5