

---

# BARCELLERIA

---

*il nostro*  
**MENU PRANZO**

DAL LUNEDI' AL VENERDI'  
DALLE 12 ALLE 15



## PANINI E HAMBURGER

### ÇENTO – 9€

*Hamburger 150 gr., lattuga, pomodoro, salse*

### A ISSA – 9€

*Pane, salsiccia nostrana Macelleria F.lli Basso, cipolle caramellate, peperoni grigliati.*

### BARCELLERIA – 12€

*Pane, hamburger di manzo, formaggio "Ü cabanin" Az. agricola Petramartina, bacon, composta di cipolle, lattuga iceberg e salsa bbq.*

### PULLED PORK BBQ – 11€

*Pane, sfilacci di capocollo di suino, insalata coleslaw a base di yogurt, cavolo cappuccio rosso e bianco, carote e salsa bbq.*

### AVETO – 11€

*Hamburger di Cabannina della Val D'Aveto, formaggio Ü cabanin Az. agricola Petramartina stagionato naturalmente, Lardo al Vino "m'briegu" Macelleria F.lli Basso, marinato nel vino Toseo della premiata Cantina "La Ricolla" di Ne, cipolle caramellate.*

## INSALATE

### CLASSICA – 7€

*lattuga, mozzarella, pomodoro, cipolla di tropea, uovo sodo, mais*

### INSALATA CON POLLO – 8€

*lattuga, pomodoro, cipolla, listarelle di pollo, uovo*

### INSALATA BARCELLERIA – 9€

*lattuga, pomodoro, cipolla, sfilacci di pulled pork, mozzarella*

## CONTORNI

### INSALATA CONTADINA – 4€

*insalata verde, pomodoro*

### RUSSA – 6€

*insalata russa del Settembrin*

### PATATE FRITTE DIPPERS – 4€

### VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE – 8€

*Coperto 1,5€*

# MENU PRANZO

## LA NOSTRA CARNE DELLA CENA ANCHE A PRANZO

### GRIGLIATA MISTA - 24€

*Pollo marinato, coppa, salsiccia nostrana, arrosticini (a seconda della disponibilità potranno essere inseriti altri tagli)*

### ARROSTICINI ABRUZZESI E PANISSA - 12€

*Dal Gran Sasso, il più tipico dei piatti abruzzesi incontra uno dei classici della riviera ligure. Arrosticini 7 pz.*

### LA BATTUTA DEL MACELLAIO - 15€

*Fassona piemontese (150 gr.) battuta finemente a coltello, con sale di Maldon affumicato e olio EVO DOP. Guarnizioni di salsa verde, composta di cipolle e senape.*

### COSTINE BBQ - 10€ ½ baffa 350 gr. c.a.

*Deliziose costine di maiale, cotte lentamente e affumicate al barbecue secondo il nostro metodo*

### RIBEYE - 22€ (gr. 300 c.a.)

*Pregiata carne di angus argentino, caratterizzata da una buona marezatura, servita con sale di Maldon e olio EVO DOP.*

#### CARNI LOCALI

### COSTATA DI CABANNINA - 55€ al kg

*Carne km 0 allevata in Presidio di Slow Food e alimentata solo a erba.*

### COSTATA DI LIMOUSINE - 25€

*(gr. 500 c.a.) Dal nostro entroterra la carne km 0 allevata in da aziende agricole locali e alimentata solo a erba*

#### CARNI DAL MONDO

### COSTATA DI SCOTTONA PRUSSIANA - 55€ al kg

*Selezione della migliore carne bovina allevata nella ex Prussia, nella regione del Mazury.*

### COSTATA FINLANDESE SASHI - 70€ al kg

*Originaria della Finlandia, molto apprezzata anche in Italia, che ha nel grado di marezatura il suo segreto per un gusto succulento.*

### COSTATA GUTREI GALIZIA - 80€ al kg

*Dalla regione Iberica della Galizia, un taglio di altissima qualità considerato dagli esperti una delle carni più pregiate al mondo.*

## DOLCI DELLA CASA

### CRÈME CAMEL - 3€

### PANNA COTTA - 3€

### FRUTTA DI STAGIONE - 3€

# MENU OPERAIO

## MENU HAMBURGER · 13€

HAMBURGER  
+  
PATATINE FRITTE  
+  
BIBITA o BIRRA PICCOLA  
*a scelta*  
+  
CAFFÈ



*coperto incluso*

## MENU PRIMO · 9€

PRIMO DEL GIORNO  
+  
BOTTIGLIA D'ACQUA  
+  
DOLCE DEL GIORNO  
+  
CAFFÈ

1

*coperto incluso*

## MENU SECONDO · 10€

SECONDO DEL GIORNO  
+  
CONTORNO  
+  
BOTTIGLIA D'ACQUA  
+  
DOLCE DEL GIORNO  
+  
CAFFÈ

2

*coperto incluso*

## BEVANDE

ACQUA 0,75 CL - 2€

BIBITE - 3€

*Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite*

1/4 VINO DELLA CASA - 4€

BIRRA PICCOLA ALLA SPINA - 4€

BIRRA MEDIA ALLA SPINA - 6€

WWW.BARCELLERIA.IT



BARCELLERIA