
BARCELLERIA

il nostro

MENU PRANZO

DAL LUNEDI' AL VENERDI'

DALLE 12 ALLE 15



PANINI E HAMBURGER

ÇÉNTO - 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