



# BARCELLERIA



# BENVENUTI ALLA BARCELLERIA

*Barcelleria nasce da un'intuizione.*

*L'idea iniziale, vista la posizione strategica del locale, era quella di aprire un semplice bar. Poi, pensando al passato e alla lunga tradizione della vecchia **Macelleria Garibaldi**, che già dal secondo dopoguerra serviva gli abitanti del quartiere di Caperana, abbiamo deciso di coglierne l'anima...ed è nata la **BARCELLERIA**.*

*Bar di giorno, ristorante di carne la sera.*

*La Barcelleria si lega all'entroterra attraverso la collaborazione con le aziende agricole locali. Un patrimonio a cui attingiamo per avere sempre i migliori prodotti da offrirvi.*



**BARCELLERIA**

 @barcelleria  @barcelleriachiavari



BAR DI GIORNO  
RISTORANTE DI CARNE LA SERA



FILIERA CORTA  
QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA

## QUALITÀ E TERRITORIO

**Qualità e territorio**, il binomio forte sul quale abbiamo ideato e creato la Barcelleria. Proprio perché ci troviamo in un **antico negozio di carni**, siamo partiti dalla ricerca di tagli e razze di qualità, riservando la massima cura nella scelta dei fornitori della nostra carne. Altrettanta attenzione rivolgiamo ai produttori locali che ci forniscono un'offerta tipica delle nostre vallate, come formaggi, liquori, composte, verdure e tanto altro.

Noi crediamo che la filiera corta e la qualità della materia prima siano gli ingredienti principali per garantire un'esperienza ricca di sapore e di gusto. Siamo davvero lieti di poter proporre alla nostra clientela un gruppo esclusivo di fornitori che rappresentano l'autentica realtà agogastronomica del territorio in cui ci troviamo.



## UN LOCALE ... TANTI MONDI

*Barcelleria consente di vivere la caffetteria e la ristorazione in una nuova dimensione di spazio e d'offerta. Una vera e propria unione di più mondi. Una **caffetteria** elegante e sobria, con una proposta completa per soddisfare anche il cliente più esigente.*

*Un ambiente che racchiude più spazi di ristoro, ciascuno con un proprio carattere e un proprio stile: l'angolo del **salotto rosso**, per una pausa pranzo in confortevole relax; la **sala della vecchia radio**, un luogo riservato per cenare in un ambiente ricco di suggestioni; un **dehor** per vivere all'aperto il gusto di una buona cena, in qualsiasi stagione; un **giardino** per consumare in mezzo alla natura nelle calde serate estive, un angolo di campagna incontaminata.*



VENDITA  
di  
VINO  
e  
LIQUORI





SOLO CARNE SELEZIONATA  
E GARANTITA

# LA NOSTRA CARNE E' SICURA

*Perché è:*

## **Certificata**

*I nostri fornitori sono selezionati e garantiscono il prodotto con tutte le certificazioni di legge.*

## **Biologica**

*Gli animali sono rigorosamente nutriti con mangimi naturali e biologici.*

## **Tracciabile**

*Non ci sono segreti sulla provenienza della nostra carne. Essa è tracciabile in ogni fase della sua lavorazione.*

*Facciamo sì che ognuna di queste caratteristiche venga spiegata nel nostro menù, così da permettere a tutti i nostri clienti una scelta consapevole. Tutti i nostri tagli provengono da fornitori che conosciamo di persona. Solo così siamo in grado di assicurarci con certezza di come viene trattato il prodotto prima di finire sui nostri tavoli.*

## CONOSCI LE NOSTRE CARNI

*Dalla Cabannina della Val D'Aveto alla Sashi finlandese importata dalla Macelleria Carlo di Genova; dalla Gutrei Galizia alla Chianina.*

*Inizia il viaggio attraverso il mondo della nostra carne:*

### **Cabannina - Val D'Aveto - Liguria**

*Si tratta di una razza bovina autoctona genovese. Il suo nome deriva dalla piana di Cabanne, nel comune di Rezzoaglio. La cabannina è una razza rustica ad alimentazione naturale per esaltarne il sapore.*

### **Limousine - Val di Vara - Liguria**

*Originaria della regione di Limousin in Francia, questa razza è allevata in Val di Vara ed è una carne a grana fine, apprezzata per le fibre non troppo grossolane che la rendono tenera e dall'aroma invitante.*

### **Chianina - Toscana**

*Probabilmente è la razza più antica al mondo. Fornisce una carne molto magra ma estremamente gustosa. Un sapore autentico e antico che richiama una spiccata dolcezza.*

### **Gutrei Galizia - Spagna**

*Un tipo di carne autoctona che prende il nome dall'omonima provincia iberica. Il clima piovoso della Spagna del nord conferisce una speciale acidità ai pascoli: questo è il segreto della sua straordinaria qualità.*

### **Sashi - Finlandia**

*Il suo nome significa "marezzatura" in giapponese. I nostri tagli provengono da bovini allevati e macellati in Finlandia, con elevati livelli di marezzatura, cioè con una perfetta quantità di grasso intramuscolare.*



DALL'ORIGINE, AL TAGLIO  
PER NOI OGNI SCELTA E' IMPORTANTE

LA COTTURA E' IL  
MOMENTO DELLA VERITA'



## COTTURA CON METODO

*I nostri bruciatori ceramici raggiungono gli 850 gradi di temperatura, tipici di un tizzone rosso di brace ed entrano nello spettro dell'infrarosso che provoca la **reazione di Mallard**. Questo procedimento crea una bella crosticina, garantendo un succulento sapore, tipico della carne alla brace.*

*Grazie alla reazione di Mallard, i liquidi vengono immediatamente "sigillati" all'interno degli alimenti. Questo tipo di cottura consente di raccogliere da parte quei pochi liquidi e grassi che fuoriescono dalla carne, evitando loro il contatto con la fonte di calore e la produzione di fumi fastidiosi.*



## COMPAGNI DI GUSTO

*Abbiamo studiato le migliori salse e i più adeguati ingredienti per accompagnare le nostre carni e per rendere ricchi di gusto i piatti che serviamo. Tra questi:*

**Pepe nero affumicato** in modo leggero, a temperatura moderata, con trucioli di legno di melo. Estremamente profumato.

**Olio EVO di Borgonovo**, quanto di meglio esiste nel mondo dell'olio extra vergine di oliva ligure.

**Chimichurri**, salsa tipica argentina, ritrovata anche in un antico ricettario della Val Graveglia. Utilizzata per insaporire la carne alla griglia.

**Sale di Maldon**, che prende il nome dalla omonima città inglese, molto usato anche nelle cucine stellate, fiocchi di sale marino che fanno diventare un piatto straordinario, dando profondità e sapore.



ABBINAMENTI STUDIATI  
PER ESALTARE I SAPORI



HAMBURGER RICCHI E GUSTOSI  
PATATINE DIPPERS FRAGRANTI



## BARCELLERIA E' ANCHE ...

*Barcelleria non è solo carne...*

*...in Barcelleria si possono gustare **hamburger esclusivi**, grazie alla qualità delle carni che trattiamo...*

*...offriamo ciò che di meglio la tradizione americana del **barbecue** può offrire...*

*...preparazioni speciali di carne come i nostri **arrosticini**...*

*...**birre artigianali** e **vini** di produzione locale, imbottigliati per noi...*

*...è un luogo dove gustare **formaggi e salumi di altissima qualità** con l'aperitivo, il nostro aperitivo!*



## INFINE, UN DOLCE ARRIVEDERCI

*Un pasto in Barcelleria non può che chiudersi con un momento di dolcezza. Abbiamo una piccola **pasticceria artigianale** che serve ogni giorno dolci fatti in casa con amore e dedizione*

*Tutti i dolci che serviamo privilegiano ingredienti locali che vanno dallo **yogurt della Val d'Aveto**, ottenuto da latte intero Cabannina, al tiramisù, fatto solo con mascarpone italiano, savoiardi e caffè.*

*O, anche un **sorbetto al limone**, fresco e dissetante, realizzato con i limoni della riviera.*

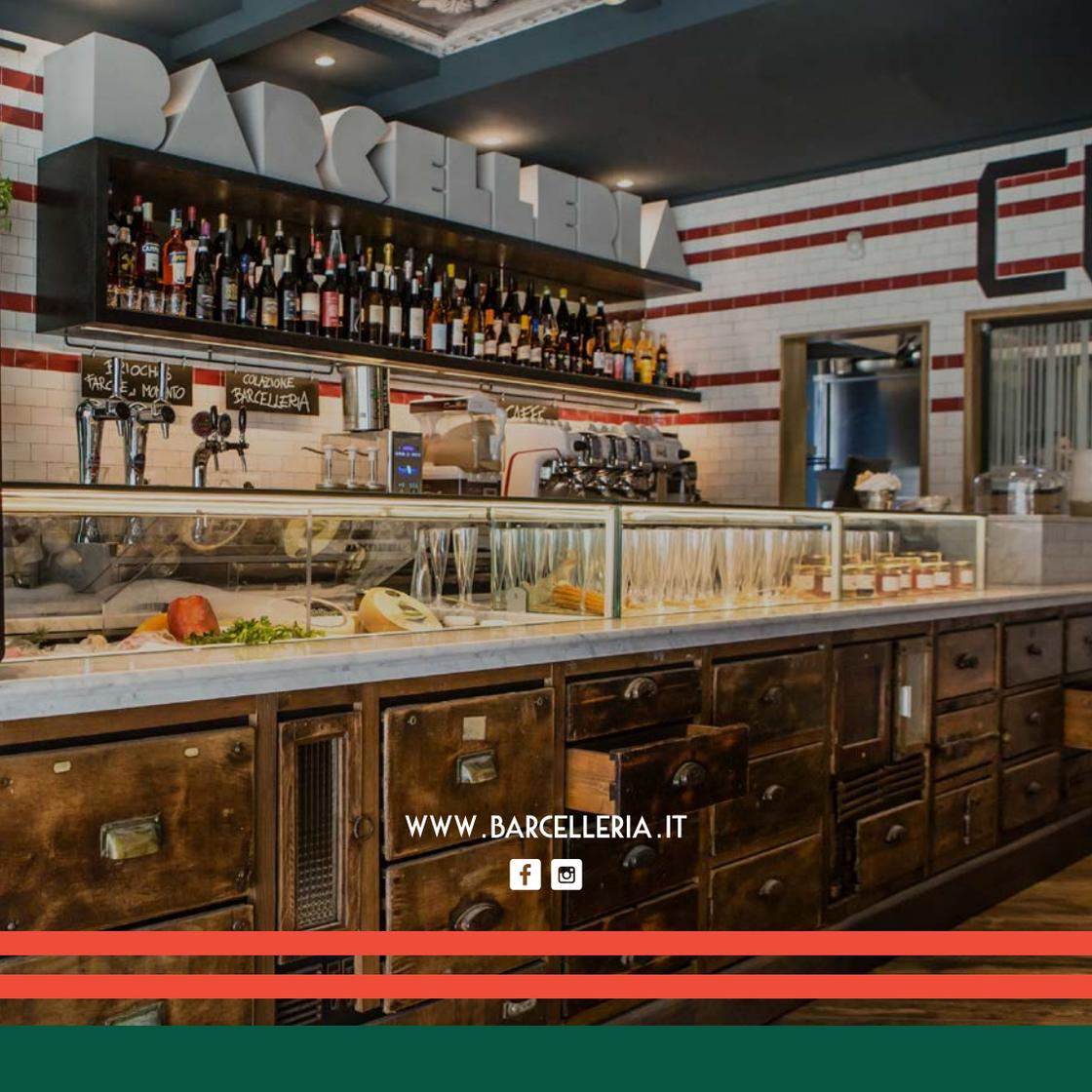
*E che dire della **torta Franca** con le mele, fatta secondo la storica ricetta del Settembrin.*

*Insomma, avrete capito che vogliamo lasciarvi un dolce ricordo.*



FACCIAMO I NOSTRI DOLCI IN CASA,  
BELLI E BUONI DA NON CREDERCI!





[WWW.BARCELLERIA.IT](http://WWW.BARCELLERIA.IT)

