

LE MEZZE PORZIONI?

QUANTO MANGIARE LO DECIDI TU!

IL CUCINATO

LA BARRA DOVE SOSTARE PER UN
APERITIVO, UN PRANZO VELOCE O UNA
CENA DIVERTENTE.
IL PROTAGONISTA: IL PESCE

LA PESCHERIA

ACQUISTARE IL NOSTRO PESCE?
SI PUÒ!
LA MIGLIORE SELEZIONE DI PESCATO A
VOSTRA DISPOSIZIONE. IL NOSTRO CHEF
NON HA SEGRETI, RIPROTONI LE NOSTRE
RICETTE!

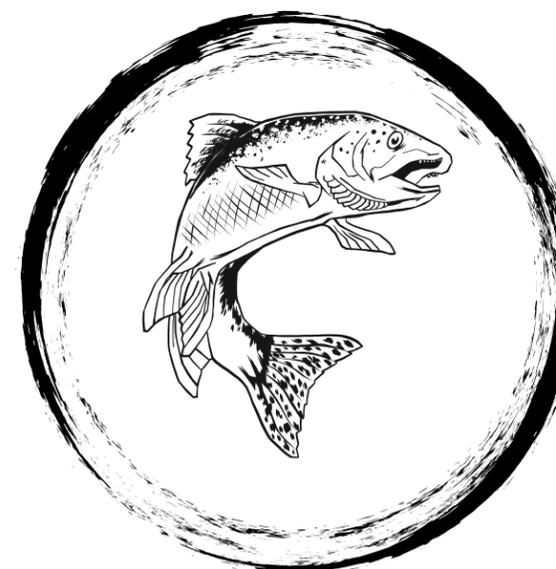


WWW.PESCHERIABARRA.IT

BARRA

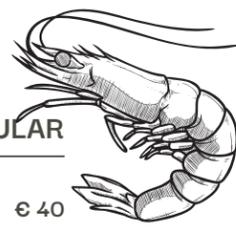
PESCHERIA CON CUCINA

IL MANGIARE



ANTIPASTI CRUDI

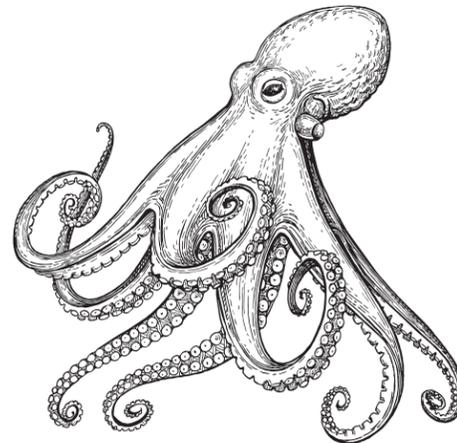
	MINI	REGULAR
Barracruda		€ 40
Gran selezione del giorno, scampo, gambero, ostrica, selezioni di tartare e carpaccio		
Tartare del giorno	€ 9 (60gr)	€ 18 (120gr)
Tris di tartare		€ 25 (180gr)
Carpaccio del giorno	€ 9 (60gr)	€ 18 (120gr)
Sashimi di Tonno, con salsa di soia, erba cipollina e sesamo	€ 9 (60gr)	€ 18 (120gr)
Battuto di gambero	€ 16 (150gr)	€ 30 (300gr)
Ostriche "Kys Marine" al pezzo		€ 5
Ostriche "Gillardeau" al pezzo		€ 8
Scampi		€ 9/hg
Gamberi rossi di Mazara del Vallo		€ 9/hg



B

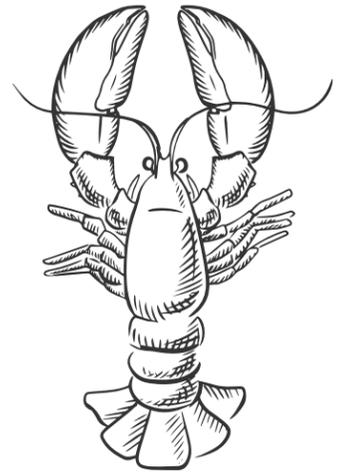
ANTIPASTI COTTI

	MINI	REGULAR
Barracotta		€ 25
Selezione di quattro tapas del giorno		
Catalana di spigola con verdure	€ 9	€ 16
Soutè di cozze della Gallura e lupini con crostini di pane	€ 6	€ 10
Alici in carozza (2 pz)		€ 6
Baccalà pastellato (2 pz)		€ 6
Frittura di calamari e gamberi	€ 9	€ 16
Le nostre origini:		€ 10
Bruschetta con stracciatella e alici del Cantabrico (2 pz)		
Gamberoni con spuma di patate e crumble di guanciaie	€ 8	€ 15
Seppia, cicoria e nduja	€ 8	€ 15
Moscardini al Guazzetto	€ 8	€ 15



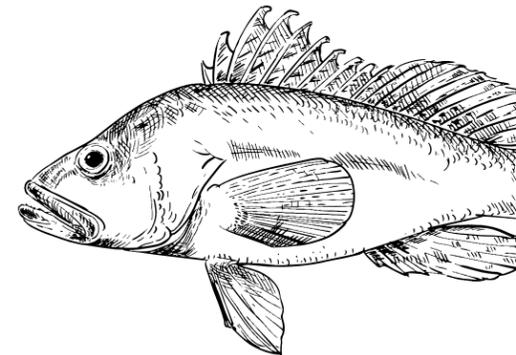
I PRIMI

Tonnarello all'amatriciana di polpo	€ 16
Orecchiette con cime di rapa e baccalà	€ 18
Calamarata ai 3 pomodori con tartare di spigola	€ 20
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e assoluto di gambero	€ 20
Tagliolino con astice (½ astice)	€ 30
I grandi classici (scoglio, vongole...)	€ 16



I SECONDI

Pescato del giorno (al forno, griglia, sale, guazzetto)	€ 8/hg
Tonno alla vignarola	€ 22
Polpo verace, patata dolce e radicchio BBQ	€ 24
Zuppa del pesce nostrano	€ 30
Baccalà CBT con salsa alla puttanesca e pane conciato	€ 24



LE VERDURE

Verdure di stagione all'agro o ripassate	€ 6
Insalata di finocchi e arance	€ 6
Patate al forno con pomodorini	€ 6
Zucchine alla scapece	€ 7

PANE & BEVANDE

Pane (anche senza glutine)	€ 2,5
Acqua microfiltrata 0,75 l	€ 2,5
Acqua nepi 0,75 l	€ 3
Caffè espresso o decaffeinato	€ 2,5

Tutti i nostri crudi sono sottoposti a procedura di abbattimento a -20° in ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011 e del D.Lgs 231/2017. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio