BARALLino

LA TRADIZIONE DELL'OSTERIA BARALLA INCONTRA IL PRESENTE.
BENVENUTI DA BARALLINO, IL NUOVO CAPITOLO DELLA NOSTRA STORIA.

LE NOSTRE PIZZE NASCONO DA IMPASTI PREPARATI CON BIGA E UNA LIEVITAZIONE DI 24 ORE.

DA QUESTA LAVORAZIONE PRENDONO FORMA LA SOTTILE, LEGGERA E CROCCANTE E LA VERACE, SOFFICE E AUTENTICA.

UTILIZZIAMO MATERIE PRIME SELEZIONATE E INGREDIENTI DI QUALITÀ, SCELTI CON CURA.
PERCHÈ IL GUSTO MIGLIORE NASCE SEMPRE DAL RISPETTO DEI TEMPI E DELLA TRADIZIONE.

BUON APPETITO!

Coperto, Servizio e Pane di nostra produzione 2,50€

ANTIPASTI:

Antipasto Toscano | €15
(1,2,3,6,7,9,10,11,12,13)

Lardo di Grigio di Toscana con Pane Caldo Fatto in Casa | €11
(9)

Asiago Fuso con Funghi Porcini Freschi | €16
(se disponibili, serviti solo freschi)
(3,5)

Bis di Tartare di Tonno e Salmone | €18
(5)

Pasta Fritta con Crudo Dolce Selezione "Barallino" e Stracchino | €13
(3,9)

Burratina Fresca con Pomodori Secchi, Tarallo Sbriciolato e Glassa di Aceto Balsamico | €13
(3,9,13)

Linchetto della Garfagnana Aromatizzato con Funghi Porcini, Pecorino e Uva | €16
(3,5)

PRIMI PIATTI:

Tordelli Lucchesi | €15
(3,9,12,13,14)

Paccheri al Ragù di Polpo | €15
(4,5,8,9,12,13,14)

Tagliolini con Tartufo Bianco di San Miniato | € 28
(9,14,3)

Pappardelle al Cinghiale | €15
(9,12,13,14)

Risotto con Crema di Zucchine, Zafferano e Mazzancolle | €14
(3,5,8,12,13)

Pappardelle con Funghi Porcini Freschi | €16
(se disponibili, serviti solo freschi)
(9,14,3)

Pici Cacio e Pepe alla Senese | €13
con Tartufo Nero di San Miniato su richiesta (+€5)
(3,9,14)

Ravioli Caserecci con Zucca Gialla e Fonduta di Pecorino |€14
(3,9,14)

SECONDI:

Bistecca di Manzo alla "Fiorentina" | €50 Kg
(taglio minimo 800g)

Bistecca di "Grigio di Toscana" | €16

Uova Al Tegamino con Tartufo Bianco di San Miniato | €28
(14,3)

Tartara di Scottona Piemontese con Tuorlo d'Uvo | €18
con Tartufo Nero di San Miniato su richiesta (+€5)
(14,11)

Peposo dell'Impruneta con Polenta Fritta | €16
(9,12,13)

Gran Fritto Misto Totani*, Gamberi* e Verdure | €20
(2,4,8,9)

Cinghiale alla Maremmana con Polenta Fritta | €18
(9,12,13)

Baccalà Bollito con Ceci| €18
(Tempo di Attesa: 20 Minuti)

CONTORNI :

Funghi Fritti | €10
(se disponibili, serviti solo freschi)

Patatine Fritte* | €5

Insalata Verde | €4

Insalata Mista | €5

Ceci all'Olio | €5

Spinaci Saltati | €5

Melanzane e Peperoni | €5

BAMBINI :

Penne al Pomodoro/ Ragù | €10
(3,9,12,13)

Cotoletta di pollo con
patatine fritte | €12
(3,9,12)

Pizza Baby | €5
(3,9)

LE PIZZE DEL BARALLINO

Neoclassica Verace o Neoclassica Sottile

La Barallino | €11

Salsa di Datterino Giallo, Mozzarella di Bufala a Fette, Basilico Fresco
Olio Evo Aromatizzato al Basilico (9,3)

La Baralla | €12

Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella di Bufala a Fette, Crudo Dolce Selezione "Barallino", Basilico Fresco, Olio Evo Aromatizzato al Basilico (3,9)

La Mariwò | €11

Salsa di Datterino Giallo, Aglio Fresco, Acciughe del Cantabrico, Stracciatella di Burrata, Olio Evo Aromatizzato al Basilico (3,5,9)

La Brove | €11

Fior di Latte Agerola, Lardo di Grigio di Toscana, Granella di Noci e Miele (2,3,9)

La Cliwò | €11

Fior di Latte Agerola, Ventricina Piccante, Crema di Rucola, Olio Evo Aromatizzato al Basilico e Peperoncino (3,9)

La San Miniato | €18

Fior di Latte Agerola, Crema di Pecorino e Pepe, Pecorino Toscano Grattugiato e Tartufo nero di San Miniato a Scaglie (3,9)

NOTA: Disponibile con Mozzarella Senza Lattosio + 1€

LE PIZZE DEL BARALLINO

Neoclassica Verace o Neoclassica Sottile

La Cava | €12

Panna Fresca, Fior di Latte Agerola, Prosciutto Cotto, Crocchè di Patate. (9,3)

La Mezzogiorno| €12

Pomodoro San Marzano, Ventricina Piccante, 'Nduja, Cipolla Rossa di Tropea, Burratina di Bufala, Olio Evo al Peperoncino. (9,3)

La Maestrale | €14

Vellutata di Zucchine e Zafferano, Salmone Affumicato, Sracciatella di Burrata, Olio Evo Aromatizzato al Basilico e Zest di Limone Fresco. (3,9,5)

La Tramontana | €13

Crema di Funghi Porcini Freschi, Speck Alto Adige I.G.P. Croccante, Funghi Champignon, Grana a Scaglie e Olio Aromatizzato al Basilico.(9,3)

La Scirocco | €14

Fior di Latte Agerola, Carpaccio di Tonno Affumicato, Cipolla Caramellata, Stracciatella di Burrata. (5,9,3)

La Bora | €12

Fior di Latte Agerola, Speck Alto Adige I.G.P Croccante, Crema di Radicchio e Stracciatella di Burrata.

NOTA: Disponibile con Mozzarella Senza Lattosio + 1€

CLASSICHE ROSSE

Neoclassica Verace o Neoclassica Sottile

Margherita | €7

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Agerola, Basilico Fresco e Filo d'Olio Evo Toscano. (3,9)

Marinara | €6

Pomodoro San Marzo, Aglio Fresco, Origano e Filo d'Olio Evo Toscano (9)

Napoli | €8

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Agerola, Acciughe del Cantabrico, Capperi di Pantelleria e Filo d'Olio Evo Toscano (3,5,9)

Bufalina | €10

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala, Basilico Fresco e Filo d'Olio Evo Toscano (3,9)

Speck e Mascarpone | €9

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Agerola, Speck Alto Adige I.G.P, Mascarpone Fresco e Filo d'Olio Evo Toscano (3,7,9)

Würstel e Patatine | €9

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Agerola, Wüstel di Suino e Patatine Fritte (3,7,9)

Contadina | €9

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Agerola, Melanzane, Zucchine, Peperoni Grigliati e Filo d'Olio Evo Toscano (3,9)

NOTA: Disponibile con Mozzarella Senza Lattosio + 1€

CLASSICHE BIANCHE

Neoclassica Verace o Neoclassica Sottile

4 Formaggi | €9

Fior di Latte Agorola, Gorgonzola D.O.P,
Asiago D.O.P e Grana Padano D.O.P (3,7,9)

Mortadella e Pistacchio | €11

Fior di Latte Agerola, Mortadella I.G.P,
Burrata e Granella di Pistacchi (2,3,7,9)

Salsiccia e Friarielli | €9

Fior di Latte Agerola, Salsiccia Artigianale e
Friarielli Saltati all'Aglio, Olio e Peperoncino (3,9)

RIPIENE

Pane Arabo | €12

Focaccia con Pomodoro Fresco a Fette,
Prosciutto Crudo Dolce Selezione "Barallino",
Bufala a Fette, Insalata Croccante (3,9)

Calzone Classico| €9

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Agerola
e Prosciutto Cotto (3,7,9)

Calzone Vegetariano | €9

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte Agerola,
Zucchine, Melanzane e Peperoni Grigliati (3,9)

Cotto e Mozzarella | €8

Fior di Latte Agerola, Prosciutto Cotto (3,7,9)

NOTA: Disponibile con Mozzarella Senza Lattosio + 1€

VINI ROSSI

Rosso della Casa ¼ €6 - ½ €9 - 1l €14
Sangiovese in purezza - Montalcino

Bruciato - Bolgheri €42
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Duca Allone - Bolgheri €24 - €7
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Cercatoja - Buonamico 32€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Etichetta Blu - Buonamico €23
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Le Lupinaie - Scansano €25
Sangiovese

Chianti Classico - La Fortezza €18
Sangiovese

Chianti Classico Riserva - La Fortezza €22 - €6
Sangiovese

Isora Baralla - Cerreto Guidi €20 - €6
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Isora Baralla Collezione Oro IGT - Cerreto Guidi €26
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

VINI BIANCHI

Bianco della Casa ¼ €6 - ½ €9 - 1l €14

La Magniolia - Friuli Venezia Giulia €25
Ribolla Gialla

Mio - Montecarlo €23
Viognier

Adriano - Cerreto Guidi €20 - €6
Vermentino

Leudo Chardonnay - Lucca €22 - €6
Chardonnay

ROSÈ

Chiaretto di Bardolino - Veneto €16
Corvina, Rondinella

Nonna Virginia - Cerreto Guidi €20 - €6

BOLLICINE

CàVenanzio Cuvèe €16 - €6

Particolare - Montecarlo €26
Rosè Brut

Particolare - Montecarlo €26
Brut

BIRRE

Rider €3 - €5
Menebrea €4 - €6
Daft Bock €5 - €7

COCKTAIL

Spritz €6
Long Drink €7
Long Drink Superiore €10

DISTILLATI

Distillati Nazionali €4
Distillati Riserva €6
Distillati Selezione €8
Distillati Gran Selezione €10

BEVANDE

Acqua Minerale 750 ml €2
Bibita in Vetro €3
Caffe / Orzo / Ginseng €1,50
Caffè corretto €2,50

I NOSTRI DOLCI

I Nostri Cantucci Fatti in Casa e Vin Santo del Chianti D.O.C | €5
(2,9,13,14)

Tiramisù Tradizionale Fatto in Casa | €5
(3,9,14)

Semifreddo al Pistacchio | €5
(2,3,14)

New York Cheesecake | €5
(3,9,14)

La Bacio | €9
(2,3,9)

Sorbetto al Limone o Sgroppino | €5
(3)



In base al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che gli alimenti e le bevande serviti possono contenere o venire a contatto con uno o più allergeni elencati sopra.

In mancanza del prodotto fresco, può essere utilizzato il corrispondente prodotto surgelato.