



Menù del
BARALLINO

ANTIPASTI

- > ANTIPASTO TOSCANO (1,2,3,6,7,9,10,11,12,13) 15 €
- > ASIAGO FUSO CON CUORE DI CARCIOFI E RICOTTA DI PECORA (3) 13 €
- > CARPACCIO DI MANZO DI "POZZA" MARINATO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO (3) 14 €
- > LINCHETTO CON PECORINO E UVA MOSCATO (3) 16 €
- > LARDO CON CROSTINI (9) 10 €
- > PASTA FRITTA CON CRUDO DOLCE SELEZIONE "BARALLINO" E STACCHINO (3,9) 12 €
- > BURRATINA FRESCA CON POMODORI SECCHI, TARALLO SBRICIOLATO E ACETO BALSAMICO IGP (3,9) 12 €
- > MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP CON JAMON IBERICO DOP (3,9) 13 €
- > CROSTINI MISTI (1,2,3,6,7,9,10,11,12,13) 11 €

PRIMI PIATTI

- > TORDELLI LUCCHESI (3,9,12,13,14) 14 €
- > PICI CACIO E PEPE ALLA SENESE (3,9,14) 12 €
- > RISOTTO CON CARCIOFI E SALSICCIA DI GRIGIO (3,12,13) 14 €
- > RAVIOLI CON ZUCCA GIALLA E FONDUTA DI PECORINO (3,9,14) 14 €
- > GNOCCHI AL POMODORO E RICOTTA DEL PASTORE (3,9,12,13,14) 12 €
- > PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE (9,12,13,14) 14 €
- > PACCHERI AL RAGU' DI POLPO* (4, 5, 8, 9,12,13,14) 15 €

SECONDI PIATTI

- > BISTECCA DI MANZO ALLA "FIORENTINA" (taglio minimo 750g) 46€/KG
- > BISTECCA DI "GRIGIO DI TOSCANA" 15 €
- > FEGATELLO DI MAIALE ALLA LUCCHESE CON RAPINI SALTATI 15 €
- > BACCALA' BOLLITO CON CECI ALL'OLIO* (tempo di attesa 20 minuti) 18 €
- > FILETTO DI MANZO CON ROSSO DI "ISORA" E CASTAGNE 23 €

CONTORNI

- > PATATINE FRITTE* 5 €
- > INSALATA VERDE 4 €
- > INSALATA MISTA 5 €
- > CECI ALL'OLIO 5 €
- > FAGIOLI ALL'OLIO 5 €
- > SPINACI SALTATI 5 €

BEVANDE

- > ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA 750ml. 2 €
- > BIBITA IN VETRO / LATTINA 3 €
- > CAFFE' / ORZO / GINSENG 1,50 €
- > CAPPUCCINO / THE' / CAMOMILLA 2 €
- > CAFFE' CORRETTO' 2,50 €

-
- > PANE, COPERTO E SERVIZIO 2,00 €

Classiche Rasse

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE,
BASILICO FRESCO E FILO D'OLIO EVO
TOSCANO. (3, 9) 7 €

MARINARA

POMODORO, AGLIO FRESCO, ORIGANO E FILO
D'OLIO EVO TOSCANO. (9) 6 €

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CAPPERI DI
PANTELLERIA E FILO D'OLIO EVO TOSCANO.
(3, 5, 9) 7 €

CAPRICCIOSA

POMODORO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI
CHAMPIGNON*, CARCIOFI, OLIVE NERE E
FILO D'OLIO EVO TOSCANO.
(3, 7, 9) 9 €

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
VENTRICINA PICCANTE E FILO D'OLIO EVO
TOSCANO (3, 9) 8 €

CRUDO e RUCOLA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA
FRESCA E SCAGLIE DI GRANA PADANO D.O.P.
(3, 7, 9) 9 €

BUFALINA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
BASILICO FRESCO E FILO D'OLIO EVO
TOSCANO. (3, 9) 10 €

Classiche Bianche

SALSICCIA e FRIARIELLI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA ARTIGIANALE E FRIARIELLI SALTATI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO. (3, 9) 9 €

4 FORMAGGI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA D.O.P., TALEGGIO D.O.P. E GRANA PADANO D.O.P. (3, 7, 9) 9 €

LARDO, NOCI e MIELE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LARDO TOSCANO, GRANELLA DI NOCI E MIELE (2, 3, 7, 9) 10 €

PATANEGRA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PATANEGRA, ASIAGO D.O.P., POMODORINI CONFIT E FILO D'OLIO EVO TOSCANO. (3, 7, 9) 15 €

RADICCHIO e SPECK

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO TARDIVO, SPECK ALTO ADIGE I.G.P. E FILO D'OLIO EVO TOSCANO. (3, 9) 9 €

CACIO e PEPE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI PECORINO ROMANO D.O.P., PEPE NERO E FILO D'OLIO EVO TOSCANO. (3, 7, 9) 8 €

MORTADELLA e PISTACCHIO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA I.G.P., BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHI. (2, 3, 7, 9) 11 €

Ripiene

PANE ARABO

FOCACCIA CON POMODORO FRESCO A FETTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E INSALATA CROCCANTE. (3, 9) 10 €

CALZONE CLASSICO

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO (3, 7, 9) 9 €

CALZONE VEGETARIANO

POMODORO, RICOTTA FRESCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINE GRIGLIATE, MELANZANE GRIGLIATE, PEPERONI GRIGLIATI. (3, 9) 9 €

COTTO e MOZZARELLA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO E FILO D'OLIO EVO TOSCANO. (3, 7, 9) 8 €

SALSICCIA e STRACCHINO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA ARTIGIANALE E STRACCHINO FRESCO. (3, 7, 9) 9 €

SALMONE e PHILADELPHIA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE, PHILADELPHI E INSALATA CROCCANTE. (3, 5, 9) 10 €

CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., POMODORINI FRESCHI, BASILICO E FILO D'OLIO EVO TOSCANO. (3, 9) 8 €

Vini

ROSSI

	750cl	Cal.
> ROSSO DELLA CASA ¼l / ½l / 1l	6€ 9€ 14€	4€
> BRUCIATO (Bolgheri)	42€	
> DUCA ALLONE (Bolgheri)	24€	7€
> CERCATOJA (Buonamico)	32€	
> ETICHETTA BLU (Buonamico)	23€	
> LE LUPINAIE (Morellino di Scansano)	25€	
> CHIANTI CLASSICO (La Fortezza)	18€	
> CHIANTI CLASSICO RISERVA (La Fortezza)	22€	6€
> ISORA BARALLA (Cerreto Guidi)	20€	6€
> ISORA BARALLA COLLEZIONE ORO IGT	26€	

BIANCHI

> VERMENTINO DELLA CASA ¼l / ½l / 1l	6€ 9€ 14€	4€
> SASSI AVARI (Verdicchio dei Castelli Gessi)	19€	
> ALKUR (Traminer Aromatico)	18€	
> LA MAGNOLIA (Ribolla Gialla)	25€	
> BRUSA (Bianco Frizzante)	18€	
> MIO (Buonamico)	23€	
> ADRIANO BARALLA (Vermentino)	20€	6€
> LEUDO CHARDONNAY (Tenuta M. Teresa)	22€	6€

ROSÈ

> CHIARETTO DI BARDOLINO (Soavé)	16€	
> NONNA VIRGINIA BARALLA	20€	6€

BOLLICINE

> VILLA MICHI (Vino Spumante Brut)	16€	6€
> PARTICOLARE (Rosé Brut Buonamico)	26€	
> PARTICOLARE (Brut Buonamico)	26€	

Birre

	Piccola	Media	Litro
> BIRRA MORETTI	3 €	5 €	12 €
> BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA	4 €	6 €	14 €
> BIRRA DAFT BOCK	5 €	7 €	16 €

Cocktail

> SPRITZ	5 €
> LONG DRINK	7 €
> LONG DRINK SUPERIORE	10 €

Distillati, Grappe e Spiriti

> DISTILLATI NAZIONALI	4 €
> DISTILLATI RISERVA	6 €
> DISTILLATI SELEZIONE	8 €
> DISTILLATI GRAN SELEZIONE	10 €
> AUTENTICO VIN' SANTO DOC DEL CHIANTI	5 €

BARALLino

La Tradizione dell'OSTERIA BARALLA
incontra il presente.
Benvenuti da BARALLino, il nuovo capitolo
della nostra storia.

Le nostre pizze nascono ogni
giorno da un impasto lavorato con
cura e passione.
Usiamo ingredienti semplici e di
qualità, perché crediamo che le
cose fatte con amore siano anche
le più buone.

BUON APPETITO!