

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



11 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



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.

ROSÈ

Chiaretto di Bardolino - Veneto €16

Corvina, Rondinella

Nonna Virginia - Cerreto Guidi €20 - €6

BOLLICINE

Villa Michi - Montecarlo €16 - €6

Vino Spumante Brut

Particolare - Montecarlo €26

Rosè Brut

Particolare - Montecarlo €26

Brut

BIRRE

Menebrea €3 - €5

Rider €4 - €6

Daft Bock €5 - €7

DISTILLATI

Distillati Nazionali €4

Distillati Riserva €6

Distillati Selezione €8

Distillati Gran Selezione €10

COCKTAIL

Spritz €5

Long Drink €7

Long Drink Superiore €10

BEVANDE

Acqua Minerale 750 ml €2

Bibita in Vetro €3

Caffè / Orzo / Ginseng €1,50

Caffè corretto €2,50

Coperto €2

VINI ROSSI

Rosso della Casa 1/4 €6 - 1/2 €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 1/4 €6 - 1/2 €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

LE PIZZE DEL BARALLINO

La BARALLino | €11

Salsa di Datterino giallo, Mozzarella di Bufala
Campana DOP a fette, Basilico fresco
Olio Evo aromatizzato al Basilico (9,3)

La Mariwò | €9

Salsa di Datterino giallo, Aglio fresco, Acciughe
del Cantabrico, Olio evo aromatizzato al
prezzemolo (5,9)

La Maestràle | €11

Vellutata di zucchine e menta, Salmone
affumicato selezionato, Olio EVO aromatizzato
al basilico e zest di Limone fresco. (9,5)

Brove | €10

Mozzarella Fiordilatte, Lardo Toscano, Granella
di Noci e Miele (2,3,7,9)

La Cliwò | €9

Mozzarella fior di latte, Ventricina Piccante,
Crema di Rucola, Olio Evo Aromatizzato al
Basilico e Peperoncino (3,9)

CLASSICHE BIANCHE

4 Formaggi | €9

Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola D.O.P,
Taleggio D.O.P e Grana Padano D.O.P (3,7,9)

Patanegra | €15

Mozzarella Fiordilatte, Patanegra, Asiago D.O.P,
Pomodori e Filo d'Olio evo Toscana (3, 7, 9)

Radicchio e Speck | €9

Mozzarella Fiordilatte, Radicchio Tardivo, Speck
Alto Adige I.G.P (3,9)

Cacio e Pepe | €8

Mozzarella Fiordilatte, Crema di Pecorino
Romano D.O.P, Pepe Nero (3,7,9)

Mortadella e Pistacchio | €11

Mozzarella Fiordilatte, Mortadella I.G.P, Burrata
e Granella di Pistacchi (2,3,7,9)

Salsiccia e Friarielli | €9

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia Artigianale e
Friarielli Saltati all'Aglio, Olio e Peperoncino
(3,9)

Speck e Mascarpone | €9

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Speck Alto Adige I.G.P, Mascarpone Fresco e Filo d'Olio Evo Toscano (3,7,9)

Wüstel e Patatine | €9

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Wüstel di suino e Patatine Fritte (3,7,9)

Affumicata | €9

Pomodoro, Provola Affumicata Campana, Basilico Fresco e Filo d'Olio Evo Toscano (3,9)

Contadina | €9

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Peperoni Grigliati e Filo d'Olio Evo Toscano (3,9)

RIPIENE

Pane Arabo | €10

Focaccia con Pomodoro Fresco a Fette, Prosciutto Crudo di Parma, Mozzarella Fiordilatte e Insalata Croccante (3,9)

Calzone Classico | €9

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte e Prosciutto Cotto (3,7,9)

Calzone Vegetariano | €9

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine, Melanzane e Peperoni Grigliati (3,9)

Cotto e Mozzarella | €8

Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto (3,7,9)

CLASSICHE ROSSE

Margherita | €7

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico
Fresco e Filo d'Olio Evo Toscano. (3,9)

Marinara | €6

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

Napoli | €7

Pomodoro, Mozzarella, Fiordilatte, Acciughe del
Cantabrico, Capperi di Pantelleria e Filo d'Olio
Evo Toscano (3,5,9)

Capricciosa | €9

Pomodoro, Prosciutto Cotto, Funghi
Champignon, Carciofi, Olive nere e Filo d'Olio
Evo Toscano (3,7,9)

Diavola | €8

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Venticina
Piccante e Filo d'Olio Evo Toscano (3,9)

Crudo e Rucola | €9

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto
Crudo di Parma, Rucola Fresca, e Scaglie di
Grana Padano D.O.P (3,7,9)

Bufalina | €10

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

SECONDI :

Bistecca di Manzo alla "Fiorentina" | €49 Kg
(taglio minimo 800g)

Bistecca di "Grigio di Toscana" | €16

Baccalà Bollito con Ceci | €18
(tempo di attesa 20 minuti)

Tartara di Scottona Piemontese | €17
(14,12,13,3,9,5)

Peposo dell'Impruneta con Polenta | €16

Gran Fritto Misto Totani, Gamberi e Verdure | €20

Arista di maiale arrosto con patate al forno | €13

CONTORNI :

Patatine Fritte | €5

Insalata Verde | €4

Insalata Mista | €5

Ceci all'Olio | €5

Fagioli all'Olio | €5

Spinaci Saltati | €5

BAMBINI :

Penne al pomodoro/ ragù | €10
(3,9,12,13,14)

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

Pizza baby | €5
(3,9)

ANTIPASTI:

Bis di Tartare di Tonno e Salmone | €18

(5)

Antipasto Toscano | €15

(1,2,3,6,7,9,10,11,12,13)

Lardo di Grigio di Toscana con Pane Caldo | €11

(9)

Paté di Fegato con Crostini di Pane | €11,50€

(9)

Pasta Fritta con Crudo Dolce Selezione “Barallino” e

Stracchino | €13

(3,9)

Burratina Fresca con Pomodori Secchi, Tarallo

Sbriciolato e Aceto Balsamico | €13

(3,9)

Mozzarella di Bufala Campana DOP con Jamon

Iberico DOP | €15.

(3,9)

PRIMI PIATTI:

Tordelli Lucchesi | €15

(3,9,12,13,14)

Pici Cacio e Pepe alla Senese | €13

(3,9,14)

Ravioli Caserecci con Zucca Gialla e Fonduta di Pecorino |

€14

(3,9,14)

Pappardelle al Ragù di Cinghiale | €15

(9,12,13,14)

Paccheri al Ragù di Polpo | €15

(4,5,8,9,12,13,14)

Risotto con Asparagi Freschi e Mazzancolle | 16€

(4,5,8,9,12,13,14)

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!