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!

Antipasti:

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

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

Asiago Fuso con Funghi Porcini Freschi | €15
(3,13)

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 Aceto Balsamico | €13
(3,9)

Caprese con Mozzarella di Bufala e Pomodoro varietà “Otello”| €12
(3)

Prosciutto di Tonno 10-12 mesi Stagionato con Rucola, Ciliegini Fior di Latte e Bucce di Arancia Caramellate | €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 Pesto Fresco | €13
(9,14,3)

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

Risotto con Asparagi Freschi e Mazzancolle | €16
(4,5,8,9,12,13,14)

Pappardelle con Funghi Porcini Freschi | €15
(9,14,3)

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

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

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 | €18
con Tartufo Nero di San Miniato su richiesta (+€3)
(14,11)

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

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

Vitello Tonnato dell’Artusi | €15
(5,14)

Contorni :

Funghi Fritti | €10

Patatine Fritte* | €5

Insalata Verde | €4

Insalata Mista | €5

Ceci 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)

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 | €10

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

La Brove | €10

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

La Cliwò | €10

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

La San Miniato| €15

Fior di Latte, Crema di Pecorino e Pepe, Pecorino Toscano Grattugiato e Tartufo nero di San Miniato a scaglie (3,7,9)

La Maestrale | €13

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

La Tramontana | €12

Crema di Funghi Porcini, Speck croccante, Funghi Champignon, Grana a scaglie e Olio al Prezzemolo (9,3)

La Scirocco | €13

Fior di Latte, Tartare di Tonno, Cipolla Caramellata, Stracciatella fresca (9,3)

La Bora | €12

Fior di Latte, Speck croccante, Crema di Radicchio e Stracciatella (9,3)

La Vespero | €12

Fior di Latte, Pesto Artigianale, Dadolata di Pomodorini e Stracciatella. (9,3)

Le nostre pizze dolci

La Bacio | 9€

Crema di Nutella, Mascarpone, Granella di Nocciola (3,9)

La Eolo | 9€

Crema al Pistacchio, Salsa alle Fragole e Granella di Pistacchio (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)

Bufalina | €10

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

Würstel e Patatine | €9

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

Contadina | €9

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

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)

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)

Vini Rossi

Rosso della Casa *¼* €6 - ½ €9 - 1*l* €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

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

Cocktail

Spritz €5
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

Affogato al Caffè o con Baileys | €5
Cheesecake | €5
Fragola e Gelato | €6
Cantucci e Vin Santo | €5
Semifreddo al pistacchio | €5
Sorbetto a Limone o Sgroppino | €5

Coperto €2

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.