

al Barracuda



Menù

115111

Antipasti

- Quadris di mare 🦪🦪🦪🦪🦪🦪 € 13,00
Gamberetti in salsa cocktail 🦪🦪🦪🦪 € 11,00
Gamberetti al limone 🦪 € 11,00
Insalata tiepida di mare 🦪🦪 € 13,00
Soutée di Vongole Veraci 🦪 € 18,00
Soutée di Cozze alla marinara 🦪 € 15,00
Ostrica 🦪 € 4,50
Crudo del pescatore 🦪🦪🦪🦪 € 25,00
Prosciutto crudo con mozzarella di bufala campana € 12,00
Affettati misti € 12,00

Selezione di formaggi 🦪🦪 € 8,00

Primi Piatti

- Scialatielli Calamarata 🦪🦪🦪 € 13,00
Scialatielli alla Luciano 🦪🦪🦪 € 15,00
Scialatielli ai Frutti di Mare 🦪🦪🦪 € 14,00
Scialatielli Polpa Mare 🦪🦪 € 12,00
Scialatielli all'Astice 🦪🦪 € 20,00
Lasagne di Mare 🦪🦪🦪🦪🦪 € 13,00
Spaghetti alle Vongole Veraci 🦪🦪 € 15,00
Tortelli di mare 🦪🦪🦪🦪🦪 € 15,00
Paccheri alla Genovese di Mare 🦪🦪🦪🦪 € 15,00
Penne ai Quattro Formaggi 🦪🦪🦪 € 10,00
Risotto ai Frutti di Mare 🦪🦪🦪 € 14,00
(min 2 persone) a porzione
Risotto ai Funghi Porcini 🦪 € 13,00
(min 2 persone) a porzione
Lo Chef propone... € 15,00

Secondi

Carne

- Filetto di manzo alla griglia € 20,00
Filetto di manzo al pepe verde 🍴🍷 € 22,00
Tagliata di filetto di manzo € 20,00
Costoletta di vitello alla griglia € 18,00
Costoletta di vitello con funghi porcini 🍴🍷 € 20,00
Orecchia d'elefante 🍴🍷 € 20,00

Pesce

- Calamari fritti 🍴🍷 € 14,00
Frittura mista 🍴🍷🍷🍷 € 17,00
Pesce spada marinato 🍴🍷 € 15,00
Pesce spada alla griglia 🍴 € 15,00
Scampi alla griglia 🍴 € 20,00
Gamberoni alla griglia 🍴 € 18,00
Branzino o Orata alla griglia 🍴 € 18,00
Grigliata mista di pesce 🍴🍴 € 23,00
Acqua pazza 🍴🍴 € 23,00
Tonno alla griglia 🍴 € 18,00

Contorni € 5,00

- Patatine fritte
Patate duchessa 🍴🍷
Spinaci o Fagiolini olio e limone
Spinaci o Fagiolini al burro
Insalata mista

Pizze Classiche

Americana (pomodoro*, fiordilatte km 0, patatine fritte, wustel)	€ 7,00
Bufala e pomodorini (pomodoro*, mozzarella di bufala campana, basilico, pomodorini)	€ 7,50
Capricciosa (pomodoro*, fiordilatte km 0, prosc. cotto, carciofi, funghi, olive, capperi, acciughe)	€ 7,50
Diavola (pomodoro*, fiordilatte km 0, salamino piccante)	€ 7,00
Funghi porcini e prosc. cotto (pomodoro*, fiordilatte km 0, funghi porcini, prosc. cotto)	€ 8,50
Gamberetti e zucchine (pomodoro*, fiordilatte km 0, gamberetti, zucchine)	€ 8,50
Margherita (pomodoro*, fiordilatte km 0, basilico)	€ 5,50
Marinara (pomodoro*, aglio, olio, origano)	€ 4,50
Napoli (pomodoro*, fiordilatte km 0, acciughe, origano)	€ 7,00
Prosciutto e Funghi (pomodoro*, fiordilatte km 0, prosc. cotto, funghi champignon)	€ 7,00
Pugliese (pomodoro*, fiordilatte km 0, cipolle)	€ 6,50
Quattro formaggi (pomodoro*, fiordilatte km 0, gorgonzola, brie e taleggio)	€ 7,50
Quattro stagioni (pomodoro*, fiordilatte km 0, funghi, prosc. cotto, carciofi, olive)	€ 7,50
Romana (pomodoro*, fiordilatte km 0, capperi, olive, acciughe, origano)	€ 8,00
Tonno e Cipolle (pomodoro*, fiordilatte km 0, tonno, cipolle)	€ 8,50
Verdure (pomodoro*, fiordilatte km 0, zucchine e melanzane grigliate, peperoni)	€ 7,50

Pizze Speciali

Antea (pomodoro*, fiordilatte km 0, salsiccia, cipolla, rucola)	€ 8,00
Barracuda (½ frutti di mare, ½ calzone liscio)	€ 9,00
Frutti di mare (pomodorino cotto, frutti di mare)	€ 8,50
Fumèe (pomodorino cotto, mozzarella di bufala, provola affumicata, funghi porcini, rucola)	€ 9,50
Luciano (pomodoro*, fiordilatte km 0, panna, formaggi, speck, crudo)	€ 9,00
Mare e Monti (pomodoro*, fiordilatte km 0, frutti di mare, funghi porcini)	€ 10,50
Mediterranea (mozz. di bufala campana, pomodorini freschi, cipolle, olive, tonno)	€ 8,50
Valtellinese (pomodoro*, fiordilatte km 0, bresaola, rucola, grana)	€ 8,50
Occhio di Bue (pomodoro*, salsiccia, uovo, scaglie di grana, burrata)	€ 9,00

Pizze Bianche

Briosa (fiordilatte km 0, brie, grana, pomodorini freschi, speck)	€ 8,50
Gorgonzola, pere e noci (fiordilatte km 0, gorgonzola, pere e noci)	€ 8,50
Salsiccia e friarielli (fiordilatte km 0, scamorza, salsiccia e friarielli)	€ 8,50
Black (fiordilatte km 0, funghi porcini, carpaccio di black angus, burrata e pepe)	€ 10,00
Tirolese (fiordilatte km 0, bresaola, mousse di formaggio, noci e pomodorini)	€ 9,00

Calzoni

Calzone farcito (pomodoro*, fiordilatte km 0, prosc. cotto, funghi, carciofi)	€ 7,50
Calzone liscio (pomodoro*, fiordilatte km 0, prosc. cotto)	€ 6,50

Le nostre Gourmet**

Calzone estivo (pomodoro* e fiordilatte in cottura. A crudo: insalata, pomodoro, mozz. di bufala, prosc. crudo e scaglie di grana)	€ 11,00
Baguette ai 3 salumi (brie in cottura. A crudo: speck, bresaola, prosc. crudo, pomodorini, rucola e scaglie di grana)	€ 11,00
Fior di spada (pomodorini in cottura. A crudo: pesce spada marinato sotto sale, mousse di formaggio, rucola, pomodorini e germogli di porro)	€ 13,00

Norvegia

(fiordilatte km 0, pomodorini freschi, salmone affumicato)

€ 12,00

Riciccia 1/2 metro (su prenotazione)

Made **Al Barracuda**...Impasto a lievitazione naturale (20ore) con lievito madre, alta idratazione per un'ideale digeribilità e leggerezza. Per la sua forma e misura ideale per 2/3 persone. Possibilità di avere fino a tre condimenti differenti

Margherita € 13,00

Farcita € 16,00

Con pesce € 18,00



Tutte le nostre proposte sono disponibili con impasto classico a lievitazione naturale e con **impasto SAPORI ANTICHI** (5 cereali) al costo aggiuntivo di € 2,00.

*pomodoro pelato italiano

**proposte non soggette a variazioni

°in caso di non reperibilità di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere surgelato

°ogni aggiunta di ingrediente comporta un aumento minimo di € 1,00

°in caso di intolleranze o allergie si prega di avvisare il personale

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



SOLFITI



PESCE



CROSTACEI



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI



SOIA



4



SAPORI ANTICHI
CEREALI TRAVIATI SEBASTI
SALMONE AFFUMICATO
FIORDILATTE

Allergeni - Allergen - Allergène



 "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

 "Dear customer/guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information. We will be glad to suggest the best options for you."

 "Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen haben, bitten Sie uns um Auskunft. Wir sind bereit, Sie in bester Weise zu beraten."

 "Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaire, ne hésitez pas à nous poser toutes questions à regard de notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller le mieux."

Dessert

<i>Affogato al caffè</i>	€ 5,50
<i>Affogato al whisky</i>	€ 6,50
<i>Gelato</i>	€ 4,00
<i>Dolci della casa</i>	€ 6,00
<i>Taglio della torta</i>	€ 2,00 a persona

Caffetteria

<i>Caffè espresso</i>	€ 2,00
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 2,20
<i>Caffè corretto</i>	€ 2,30
<i>Caffè d'orzo</i>	€ 2,30
<i>Caffè ginseng</i>	€ 2,30
<i>Caffè Barracuda</i>	€ 5,00

<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappa</i>	€ 4,00
<i>Grappa barricata</i>	€ 6,00
<i>Whisky</i>	€ 6,00
<i>Bayles</i>	€ 6,00
<i>Sambuca</i>	€ 4,00
<i>Brandy/Cognac</i>	€ 4,00
<i>Liquori della casa</i>	€ 4,00

Coperto € 3,00

Bevande

<i>Acqua 1l</i>	€ 2,50
<i>Acqua 1/2l</i>	€ 1,80
<i>Birra alla spina 20cl</i>	€ 3,00
<i>Birra alla spina 40cl</i>	€ 4,50
<i>Birra alla spina 20cl</i>	€ 3,00
<i>Birra alla spina 40cl</i>	€ 4,50
<i>Panaché 20cl</i>	€ 3,00
<i>Panaché 40cl</i>	€ 4,50
<i>Bibite in lattina</i>	€ 3,00
<i>Succhi di frutta</i>	€ 2,50

<i>Vini al bicchiere 150ml</i>	€ 3,50
<i>Frizzante</i>	€ 2,50
<i>Pinot bianco/Tai</i>	€ 2,50
<i>Cabernet</i>	€ 5,00
<i>Vino liquoroso 60cl</i>	

Vini

<i>Vino frizzante (Cuvée prestige Brut THIS) 1/4l</i>	€ 6,00
<i>Vino frizzante (Cuvée prestige Brut THIS) 1/2l</i>	€ 10,00
<i>Bottiglia di vino bianco della casa 75cl</i>	€ 10,00
<i>Vino bianco della casa 1/4l</i>	€ 4,00
<i>Vino bianco della casa 1/2l</i>	€ 6,00
<i>Bottiglia di cabernet della casa 75cl</i>	€ 10,00
<i>Cabernet della casa 1/4l</i>	€ 4,00
<i>Cabernet della casa 1/2l</i>	€ 6,00

Le birre in bottiglia

Red Volution "Birrificio Otus" 75cl € 12,00

Gradazione 6,7° - Bock

Birra artigianale italiana rossa a bassa fermentazione, stile bock che ha una componente luppolata generosa con luppoli di nuova generazione continentali che completano il bouquet con note floreali e speziate. L'amaro delicato rende la birra non stucchevole.

057 "Birrificio Otus" 75cl € 12,00

Gradazione 7° - Belgian Golden Strong Ale

E' una birra artigianale italiana, una strong ale belga reinterpretata, dal colore dorato ed una schiuma fine e molto persistente. Una birra dai profumi di albicocca e vaniglia derivanti dai lieviti che si fondono con le sfumature fruttate e floreali dei luppoli. Di corpo strutturato, al palato è ben equilibrata e per niente stucchevole.

Hefe Weizen "Herrn Brau" 50cl € 6,50

Gradazione 5,4° - Weizen

E' una birra chiara speciale dop tedesca, si presenta con un'abbondante schiuma soffice. Intense le note fruttate di mela, banana e agrumi cui si fondono aromi speziati. Fresca, leggera e dissetante.

Vini Spumanti in bottiglia 75ml

Franciacorta docg Saten-Montedelma (Lombardia)	€ 28,00
Cuvée Prestige Brut THIS-Borgo Molino (Veneto)	€ 18,00
Asolo Prosecco Sup. docg Brut-Borgo Molino (Veneto)	€ 22,00
Motivo Rosé Extra Dry-Borgo Molino (Veneto)	€ 18,00
Ribolla Gialla Extra Dry (Friuli)	€ 18,00

Vini Bianchi in bottiglia 75 ml

·Uno Incrocio Manzoni doc-Villa Domizia (Lombardia)	€ 19,00
Lugana doc-Bulgarini (Lombardia)	€ 23,00
Greco di Tufo docg-Ducato Sannita (Campania)	€ 19,00
Falangnina del Sannio doc-Ducato Sannita (Campania)	€ 18,00

Vini Rossi in Bottiglia 75cl

Valcalepio Rosso Riserva doc-Villa Domizia (Lombardia)	€ 20,00
Bruno Rosso Valcalepio-La Collina (Lombardia)	€ 18,00
Lacrima di Morro d'Alba doc (Marche)	€ 20,00

Grazie e...

...arrivederci!
...arrivederci!

AL BARRACUDA

Via Circonvallazione, 41 24050 Grassobbio (BG)

Tel: 035236264 Cell: 351-7352202

e-mail al-barracuda@libero.it Pec albarracuda@secmail.it

web <http://www.al-barracuda.com//>

 [al_barracuda](#)

 [Al-barracuda](#)

