la Baràca
GUSTA LA NATURA
BAR OSTERIA

MENU AUTUNNALE

Dal 05/09 - 30/11

Antipasti

Tagliere La Baràca (Prosciutto Crudo 24 mesi, Lardo, Salame Felino, Coppa, Torta salata e Giardiniera) accompagnata da Focaccia calda. € 16,00
Allergeni: 1, 3, 7, 9

Flan di zucca su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, nocciole tostate e olio alle erbe. € 10,00
Allergeni: 3, 7, 8

Crostone di montagna, crema di cannellini, porcini arrostiti e pancetta croccante. € 12,00
Allergeni: 1

Starters

La Baràca Sharing Platter (24-Month Aged Prosciutto Crudo, Lardo, Felino Salami, Coppa, Savoury Pie and Homemade Pickled Vegetables) served with warm Focaccia € 16,00
Allergens: 1, 3, 7, 9

Pumpkin Flan served on a 24-month aged Parmigiano Reggiano cream, with toasted hazelnuts and herb-infused oil € 10,00
Allergens: 3, 7, 8

Mountain Crostone toasted bread topped with cannellini bean cream, roasted porcini mushrooms and crispy bacon € 12,00
Allergens: 1

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGEN INFORMATION

1. Cereali con glutine / Cereals with gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soybeans (Soy)
7. Latte e derivati / Milk products (including dairy)
8. Frutta a guscio / Shelled nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds
12. Solfiti / Sulphites (Sulfites)
13. Lupini / Lupi
14. Molluschi / Molluscs (Shellfish)

Per informazioni riguardanti sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale di servizio. In cucina non si esclude la possibile contaminazione crociata.

For information regarding ingredients and allergens, please consult the relevant documentation provided by the service staff. The possibility of cross-contaminationin the kitchen can not be excluded.

la Baràca
GUSTA LA NATURA
BAR OSTERIA

MENU AUTUNNALE

Dal 05/09 - 30/11

Primi piatti

Cappellacci al brasato con burro al ginepro e pecorino toscano — € 10,00
Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

Lasagnetta di porri, porcini dell'Appennino e Parmigiano Reggiano — € 12,00
Allergeni: 1, 3, 7

Zuppa Rustica di legumi con castagne e prosciutto crudo croccante — € 10,00
Allergeni: 9

First courses

Braised Beef Cappellacci with juniper butter and Tuscan Pecorino — € 10,00
Allergens: 1, 3, 7, 9, 12

Leek Lasagna with Appenine porcini and Parmigiano Reggiano — € 12,00
Allergens: 1, 3, 7

Rustic Legumes Soup with chestnuts and crispy Parma ham — € 10,00
Allergens: 9

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGEN INFORMATION

1. Cereali con glutine / Cereals with gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soybeans (Soy)
7. Latte e derivati / Milk products (including dairy)
8. Frutta a guscio / Shelled nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds
12. Solfiti / Sulphites (Sulfites)
13. Lupini / Lupi
14. Molluschi / Molluscs (Shellfish)

Per informazioni riguardanti sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale di servizio. In cucina non si esclude la possibile contaminazione crociata.

For information regarding ingredients and allergens, please consult the relevant documentation provided by the service staff. The possibility of cross-contaminationin the kitchen can not be excluded.

la Baràca
GUSTA LA NATURA
BAR OSTERIA

MENU AUTUNNALE

Dal 05/09 - 30/11

Secondi piatti

Spezzatino di capriolo al Chianti con polenta rustica € 14,00
Allergeni: 9, 12

Tegamino di patate, porcini e Taleggio € 12,00
Allergeni: 7

Coppa di maiale ai ferri con purè e rosmarino € 14,00
Allergeni: 7

Main dishes

Chianti-braised Venison Stew with traditional polenta € 14,00
Allergens: 9, 12

Potato, Porcini mushrooms and Taleggio **Casserole Bake** € 12,00
Allergens: 7

Grilled Pork Collar with mashed potatoes and rosemary € 14,00
Allergens: 7

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGEN INFORMATION

1. Cereali con glutine / Cereals with gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soybeans (Soy)
7. Latte e derivati / Milk products (including dairy)
8. Frutta a guscio / Shelled nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds
12. Solfiti / Sulphites (Sulfites)
13. Lupini / Lupi
14. Molluschi / Molluscs (Shellfish)

Per informazioni riguardanti sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale di servizio. In cucina non si esclude la possibile contaminazione crociata.

la Baràca
GUSTA LA NATURA
BAR OSTERIA

MENU AUTUNNALE

Dal 05/09 - 30/11

Dolci

Castagnaccio con ricotta di pecora e miele
Allergeni: 7, 8 — € 5,00

Bonet al Nocino e cioccolato fondente
Allergeni: 3, 7, 8 — € 5,00

Strudel di mele e amaretti
Allergeni: 1, 3, 7, 8 — € 5,00

Desserts

Castagnaccio with sheep ricotta and honey
Allergens: 7, 8 — € 5,00

Bonet with Nocino liqueur and dark chocolate
Allergens: 3, 7, 8 — € 5,00

Apple and Amaretti **Strudel**
Allergens: 1, 3, 7, 8 — € 5,00

*Coperto € 2,50

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGEN INFORMATION

1. Cereali con glutine / Cereals with gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soybeans (Soy)
7. Latte e derivati / Milk products (including dairy)
8. Frutta a guscio / Shelled nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds
12. Solfiti / Sulphites (Sulfites)
13. Lupini / Lupi
14. Molluschi / Molluscs (Shellfish)

Per informazioni riguardanti sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale di servizio. In cucina non si esclude la possibile contaminazione crociata.

For information regarding ingredients and allergens, please consult the relevant documentation provided by the service staff. The possibility of cross-contaminationin the kitchen can not be excluded.

la Baràca
GUSTA LA NATURA
BAR OSTERIA

MENU AUTUNNALE

Dal 05/09 - 30/11



Per i piccoli

Pasta al pomodoro + ghiacciolo
Allergeni: 1 — € 7,00

Pasta al pesto. + ghiacciolo
Allergeni: 1, 7, 8 — € 7,00

Pasta al ragù + ghiacciolo
Allergeni: 1, 9, 12 — € 7,00

Kids menu

Pasta with Tomato sauce + ice lolly
Allergens: 1 — € 7,00

Pasta with Pesto sauce + ice lolly
Allergens: 1, 7, 8 — € 7,00

Pasta with Bolognese sauce + ice lolly
Allergens: 1, 9, 12 — € 7,00

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGEN INFORMATION

1. Cereali con glutine / Cereals with gluten
2. Crostacei / Crustaceans
3. Uova / Eggs
4. Pesce / Fish
5. Arachidi / Peanuts
6. Soia / Soybeans (Soy)
7. Latte e derivati / Milk products (including dairy)
8. Frutta a guscio / Shelled nuts
9. Sedano / Celery
10. Senape / Mustard
11. Semi di sesamo / Sesame seeds
12. Solfiti / Sulphites (Sulfites)
13. Lupini / Lupi
14. Molluschi / Molluscs (Shellfish)

Per informazioni riguardanti sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita dal personale di servizio. In cucina non si esclude la possibile contaminazione crociata.

For information regarding ingredients and allergens, please consult the relevant documentation provided by the service staff. The possibility of cross-contaminationin the kitchen can not be excluded.

la Baràca

GUSTA LA NATURA

BAR OSTERIA

Carta dei vini

Bollicine

Al Bjanc dal Mat - Malvasia dell'Emilia IGT frizzante 9 €

Prosecco DOC - Il Colle, Treviso Spumante extra dry 15 €

Prosecco Superiore DOCG extra dry - Il Colle, Valdobbiadene 15 €

Prosecco DOC Rose extra dry - Millesimato, Treviso 15 €

Franciacorta Brut - Ricci Curbastro 35 €

Franciacorte Rose Brut - Ricci Curbastro 38 €

Spumante DOC Brut - Marco Donati, Trento 38 €

Vini bianchi

Gewurtztraminer Trentino DOC - Marco Donati 28 €

Chardonnay Garda DOC - Cantina Gozzi 18 €

Vermentino Toscano DOCG Cantino Guidi Toscana 18 €

Vini Rossi fermi

Valpolicella Classico Superiore DOC 20 €

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 28 €

Teroldego Rotaliano DOC - Marco Donati 25 €

Merlot Garda DOC - Cantina Gozzi 18 €

Barbera d'alba DOC - Tena Carretta 20 €

Dolcetto d'Alba DOC - Tenuta Carretta 20 €

Chianti Toscano DOCG - Cantina Guidi 18 €

Vini rossi frizzanti

Lambrusco Mantovano 9 €

Al Ross dal Sord Lambrusco dell'Emilia IGT 9 €

Bonarda Piacentina 9 €

Gutturnio Piacentino 9 €