

BARACHETA TAKE AWAY
...pronto in tavola!



...Gli Antipasti

Pomodoro San Marzano con Olive Taggiasche, Capperi di Salina e Acciughe del Cantabrico	euro 6.00
Prosciutto Crudo Di San Daniele tagliato al coltello	euro 6.00
Tarte Tatin alle Erbe di campo	euro 7.00
Fiore di Zucca ripieno di Ricotta, Mandorle e Noci gratinato al forno	euro 6.00

...I Primi Piatti

Quenelles di Ricotta con battuta di Erbette	euro 7.00
Lasagnetta di pasta fresca con Ragù di carne selezionata tagliata a coltello	euro 6.00
Zuppa di Cipolla gratinata al forno	euro 7.00
Raviolo di pasta fresca al Pomodoro Dry	euro 7.00

...I Secondi Piatti

Tartare di sottiletto di Manzo condita con ingredienti e spezie servita su crostini di Pane artigianale e Burro di malga	euro 12.00
Costata di Manzetta Prussiana varie pezzature	euro 4.00 all'etto (sangue/media cottura)
Polletto piccante o al naturale cotto alla brace	euro 10.00
Costicine e Salsiccia con Polenta (4 Costicine-1 Salsiccia)	euro 10.00
Grigliata mista con Polenta (2 Costicine-Polletto-1 Salsiccia)	euro 13.00

...i contorni del nostro Orto

Patate al forno	euro 5.00 a porzione
Patate fritte rustiche	euro 5.00 a porzione
Cavolfiore gratinato	euro 3.00 a porzione
Zucchine trifolate	euro 3.00 a porzione
Peperonata	euro 3.00 a porzione
Fagioli "Fasol de Lago"	euro 5.00 a porzione

Per concludere in dolcezza

Semifreddo	euro 3.00
Piccole crostate alla frutta	per 6 persone euro 18.00

Menù dedicati a celiachia-vegetariani-vegani
Pane fresco a richiesta
Dolci per ricorrenze su prenotazione