



LO ZIO BARRETT
RISTORANTE • BRACERIA

A volte è difficile fare la scelta giusta
perché o sei roso dai morsi della
coscienza o da quelli della fame.

Totò

AVVISO ALLA CLIENTELA

La ditta comunica, ai sensi del REG.CE 1169/2011, che tutti i prodotti derivanti dal proprio ciclo di produzione standard possono contenere, anche in tracce, le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- 1 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2 Uova e prodotti a base di uova
- 3 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 4 Soia e prodotti a base di soia.
- 5 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 6 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoi nensis* (wangenh) k. koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*).
- 7 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 8 Senape e prodotti a base di senape.
- 9 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 10 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 010 mg/litro, in termini di 502 totale.
- 11 Lupini e prodotti a base di lupini
- 12 In assenza di reperimento di prodotti freschi, saranno utilizzati prodotti surgelati di ottima qualità.

Per richiedere prodotti specifici privi di una o più delle sostanze elencate, rivolgersi al gestore.

ANTIPASTI

Mix di tartare (5 pz)	22
Tartare con gazpacho di pomodoro, stracciata, limone, tuorlo marinato, crumble nero e basilico	15
Tartare con gel di limone, olive soffiate, maionese ai capperi e colatura di alici	15
Carpaccio di Rubia Gallega	15
Carpaccio di Simmental	15
Cecina de Wagyu Giapponese (80g)	25
Patanegra (80g)	25
Selezione di formaggi di Gregorio Rotolo	18
Scrocchiarella olio e rosmarino	5
Agnello in carrozza con scamorza, stracciata e pomodoro secco	10
Tataki di manzo con ketchup di carote e senape, castagne, funghi e aneto	15

PRIMI

Tonnarello cacio e pepe con battuta di manzo e zest di limone	14
Risotto con zucca in doppia consistenza, carpaccio d'oca affumicata, pane alle erbe e carbone vegetale	16
Tagliatella con ragù al Montepulciano e formaggio Nonna Filomena di Gregorio Rotolo	12
Ravioli di ricotta con fondo di manzo, funghi prataioli e fonduta di parmigiano	15

SECONDI

Pluma de Cerdo ibèrico* (Patanegra) 300g	25
Filetto di manzo (secondo disponibilità)	22
Collo di maialino brasato con morbido di patate ed erbetta cipollina	18
Sovracoscia di pollo alla brace	15
Agnello alla brace	16
Entrecôte di manzo	8€/hg
Tagliata di manzo con fonduta di Gregoriano, funghi e nocciole	9€/hg
Arrosticini di carne fatti a mano	1,50
Arrosticini di fegato (secondo disponibilità)	1,20

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

SULLE CARNI DEVI SAPERE CHE GRASSO UGUALE SAPORE
E FROLLARE VUOL DIRE MATURARE

MA CHE COS'E LA FROLLATURA?

È un processo di maturazione della carne che avviene attraverso macchinari specifici che mantengono sotto controllo quattro parametri fondamentali: la temperatura, il tasso di umidità della cella, il PH della carne e il controllo della carica batterica attraverso una lampada UV.

Con la frollatura eliminiamo i liquidi in eccesso andando a concentrare i sapori e i profumi, inoltre gli enzimi naturali della carne abbattano il tessuto connettivo nel muscolo intenerendo la bistecca.

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

- LA “BAVARESE” (GERMANIA) 5€/hg
- BUE NERO CASTRATO (BUE IRLANDESE) 7€/hg
- RUBIA GALLEGA SELEZIONE TOP QUALITY EXTRA (VACCA SPAGNOLA) 13€/hg
- SAKURA HANAMI SIMMENTAL (VACCA TEDESCA) 9€/hg
- VACCA AS LUX FRISONA OLANDA/GERMANIA 8€/hg
- PEZZATA ROSSA DANESE (VACCA) 7€/hg

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

- VACCA GALIZIANA 8€/hg
- VACCA SARDA 6€/hg
- BALTIQUE D'OR (PAESI BALTICI) 10€/hg
- SWAMI EXCLUSIVE (VACCA DANESE) 8€/hg
- BLACK ANGUS IBERICO "MIGUEL VERGARA" 10€/hg
- MANZETTA PRUSSIANA (SCOTTONA POLACCA) 8€/hg
- SASHI FINLANDESE (VACCA) 8€/hg

CONTORNI

Misticanza di insalata	4
Verdura ripassata	5
Patate al forno	5
Patate fritte	4

DOLCI

Tiramisù	5
Profitteroles con ganache al cioccolato	5
Tartelletta con lemon curd, frutti di bosco e cioccolato bianco	6
Piccola pasticceria	6
Formaggi e passito	12

pane e coperto 3,00

*in assenza di reperimento del prodotto fresco saranno utilizzati prodotti surgelati

BEVANDE

Acqua liscia o gassata	3,00
Coca Cola da 0,33 L in bottiglia di vetro	3,50
Birra bionda alla spina:	
• 1/2 pinta	3
• 1 pinta	5,50
Vino al calice a partire da	4
Vino in bottiglia da 0,375 L della cantina Spinelli	6
Caffè	1,50
Amari	3,50
Grappe a partire da	4
Selezione di grappe, rum e whisky a partire da	10