



Trattoria
del **Barbisa**



Da leccarsi i

baffi





Carta dei *Vini*

BIANCHI



FALANGHINA DOCG *Cantina Sertura - 100% Falanghina*
Profumato e fresco, fa della sua semplicità un grande pregio.

€ 18,00



GRECO DI TUFO DOCG *Cantina Sertura - 100% Greco*
Robusto e longevo, il Greco è un vino di grande personalità ed evidenti note minerali.

€20,00



PECORINO PEC *Cantina Abbazia di Propezzano*
Bianco fragrante che gioca sulle note balsamiche e sulla freschezza.

€18,00



PASSERINA PAS *Cantina Abbazia di Propezzano*
Vino estremamente fresco e saporito.

€18,00



LUGANA DOP *Cantina Candri - Turbiana 100%*
Lugana elegante, fresco e sapido. Ottenuto esclusivamente da uva Turbiana.

€ 20,00



TRAMINER AROMATICO *Cantina Antonutti.*
Vino dal sapore pulito ed aromatico: spicca la rosa gialla appassita, i fiori del tiglio e un sentore di vaniglia.

€18,00

ROSSI



AGLIANICO DOC *Cantina Sertura - Aglianico 100%*
L'Aglianico, qui in un'espressione più semplice e conviviale, pur mantenendo struttura ed eleganza.

€ 20,00



TAURASI RISERVA DOCG *Cantina Antico Castello - Aglianico 100%*
Un vino molto longevo che a distanza di qualche anno dalla vendemmia mostra le sue caratteristiche migliori.

€ 45,00



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG *Cantina Padelletti - Sangiovese 100%*
Da una storica cantina di Montalcino, un vino di grande struttura.

€ 60,00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC *Cantina Abbazia di Propezzano*
Il Montepulciano d'Abruzzo è un rosso dal carattere informale e disponibile, generoso e diretto.

€ 18,00

**VALPOLICELLA RIPASSO** *Cantina Le Bignele*

€ 20,00

Un raro Ripasso tradizionale, nel quale il Valpolicella viene ripassato a fine fermentazione sulle vinacce dell'Amarone.

**CHIANTI** *Cantina Colli Aretini - Sangiovese 90%, Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo etc 10%*

€ 18,00

Al palato è fresco, con tannini leggeri e una struttura agile che ne fa un vino di grande beva e facile accostamento.

**NERO D'AVOLA** *Cantina DONNaTá - Nero d'Avola 100%*

€ 18,00

Trama aromatica di frutti rossi, come la mora e la ciliegia. Al gusto si presenta armonico e di pronta beva.

**LOSNA OVADA** *Cantina Rocco di Carpeneto - Dolcetto 100%*

€ 20,00

Colore violaceo e profumo intenso. In bocca è morbido e polposo, ma anche fresco e sapido.

**LANGHE NEBBIOLO** *Cantina Barale - Nebbiolo 100%*

€ 28,00

Tra i profumi delicati di rosa e lampone si sente un accenno dei terziari speziati tipici del Nebbiolo.

**SYRAH DEL LAZIO** *Cantina Falesco - Syrah 100%*

€ 18,00

Gusto è avvolgente, setoso, con tannini morbidi e finale ricco e persistente.

BOLLICINE**BRUT FRANCIACORTA** *Cantina Corte Fusia - Chardonnay, Pinot Nero*

€ 40,00

Alla degustazione è polposo, bevibile, semplice ma non banale.

**LAMBRUSCO DI SORBARA DOP "L'OLMACCIO" BIO** *Cantina Poderi Fiorini*

€ 16,00

100% Lambrusco di Sorbara. Succoso e con una nota fruttata molto netta che stuzzica il palato.

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT** *Cantina Mongarda*

€ 20,00

Un prosecco decisamente tradizionale, che denota grande personalità e piacevolezza di beva.

**PIGNOLETTA COLLI BOLOGNESI DOCG "SPAZZAVENTO"** *Cantina Poderi Fiorini*

€ 16,00

Pignoletto 100%. Fresco e vivace è adatto a tutte le occasioni.

MEZZE BOTTIGLIE

BIANCO

FALANGHINA DOCG *Cantina Sertura*

€ 9,00

PIGNOLETTA COLLI BOLOGNESI DOCG "SPAZZAVENTO" *Cantina Poderi Fiorini*

€ 9,00

ROSSO

AGLIANICO DOC *Cantina Sertura*

€ 9,00

SYRAH DEL LAZIO *Cantina Falesco*

€ 9,00

CALICE DI VINO Chiedi cosa proponiamo oggi alla mescita.



Carta delle *birre* Artigianali Km.0

BIRRIFICIO MENARESTA *Carate Brianza (Mb). CI 33*

€ 6,00

S.DALMAZZO

Birra chiara - 5.2% vol. alc.

Tanto luppolo, chiara, dorata, carica, offre intense e variegate note floreali che si amalgamano bene in toni mielosi ed accenti agrumati. Domina la tendenza amarognola, evocanti ricchi toni vegetali.



FELINA

Ambrata - 7.5% vol. alc.

Speziata alla cannella. Ambrata, con tonalità ramate, dai lievi sentori di miele e dai più decisi resinosi e di frutto maturo. Colpisce per la facilità di bevuta, in un vivace gioco dolce e amaro.



SCIGHERA

Weiss - 4.5% vol. alc.

Con malto d'orzo, segale, frumento. Weiss, velata, dalla schiuma fine e compatta, sprigiona marcati sentori di lievito e crosta di pane associati a profumi di frutto (banana) e leggeri richiami floreali.



BIRRIFICIO RURALE *Desio (Mb). CI 33*

€ 6,00

SETA SPECIAL

Birra chiara - 5.0% vol. alc.

Birra in stile Wit-Blanche, profumata al bergamotto, chiara, giallo paglierino. Dissetante, si accompagna bene con salumi, formaggi, piatti a base di pesce e dolci. Blanche all'Italiana.



RESET

Ambrata - 5.6% vol. alc.

Ispirata allo stile American Amber Ale. Molto luppolata quindi naturalmente amara, profumi intensi, malto d'orzo. Interessante l'abbinamento con carni rosse e formaggi stagionati.



TERZO MIGLIO

Dorata - 5.8% vol. alc.

In stile America Pale Ale con selezioni di luppoli americani. Aromi agrumati e resinosi, sentori balsamici di pino mugo e pompelmo. Amaro intenso, pulito e avvolgente che non lascia mai sazi. Ottima con carne, formaggi di media stagionatura.



BIRRIFICIO ITALIANO *Lurago Marinone (Co). CI 33*

€ 6,00



TIPOPILS

Birra chiara - 5,2% vol. alc.

Potrebbe sembrare la più normale delle nostre birre e invece proprio lei è quella che più lascia il segno, che fa innamorare. Ci sussurra storie di campi d'orzo e giardini di luppolo e ci consegna intatta la quintessenza dei loro profumi.



B.I WEIZEN

Birra chiara Weiss - 5% vol. alc.

Un lievito di alta fermentazione incontra un mosto prodotto con il 50% di malto di frumento (in tedesco "Weizen") restituendo aromi e sapori straordinari. Molto profumata con amaro contenuto e rinfrescante acidità. Rifermentata in bassa fermentazione.



BIBOCK

Birra ambrata doppio malto - 6.2% vol. alc.

Naso fresco e profumato di frutta e luppolo erbaceo e speziato/resinoso tipicamente inglese. Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro e al retrogusto ancora più complesso e generoso dell'olfatto. Fresca e ricca.

BIRRIFICIO GAIA *Carate Brianza (Mb). CI 33*

€ 6,00



REGIURA

Birra chiara - 7.8% vol. alc.

Birra bionda doppio malto in tipico stile Belga. Presenta note speziate, floreali, con una percezione dolce di caramello e crosta di pane. In bocca rimane forte, decisa e con un amaro modesto. Abbinamento: Primi piatti saporiti, carni in umido o arrostate, salumi, formaggi media stagionatura e dolci.



ASABESI

Scura - 4.1% vol. alc.

Birra scura in stile Irlandese. Presenta note classiche di caffè, tonalità di cioccolato e orzo tostato. Ha un corpo leggero, vellutato e una luppolatura appena percepibile. Abbinamento: Frutti di mare, crostacei e ostriche, aringhe afumicate o salmone afumicato, selvaggina e cioccolato.



LA GORDA

Rossa - 6.8% vol. alc.

Di colore rosso porpora, schiuma bianca, pannosa e persistente. I profumi sono delicati, non prorompenti e lasciano spazio alle note caramellate del malto. Gusto dolce e lievemente tostato, con una sottile ed equilibrata nota amara nel finale. Una birra alcolica ma con sensazioni etiliche quasi assenti. Abbinamento: Carni stufate, carni alla griglia o arrostate, formaggi stagionati, salumi e primi piatti di carne.



La nostra *cucina*

TAGLIERE LUMBARD

Crudo Marco d'Oggiono, salame cacciatorino, coppa mantovana, bresaola Valchiavenna, tartare di Luganega DOP e crostone di polenta con Gorgonzola fuso DOP.

€ 15,00

GNOCCO FRITTO CON CULATTA 14 MESI E SQUACQUERONE DI ROMAGNA

€ 14,00



ASSIETTE DI FORMAGGI CON COMPOSTE E MIELE

Degustazione di 6 formaggi con stagionature diverse.

€ 14,00

BARBISA NEL MARE *degustazione di 7 antipastini di mare*

Scampo in pasta kataifi, gambero argentino pancettato, polpo al salto su crema di ceci, capasanta al graten, calamaretti al nero di seppia su foglia di pane, tartare di gambero rosso Mazara del Vallo con burratina e basilico, sashimi di salmone all'erba cipollina, salsa teriyaki e formaggio fresco.

€ 18,00

CUBOTTO DI SPADA PANATO CON MAIONESE HOME MADE ALLA LIQUIRIZIA

€ 14,00

POLPO UBRIACO

Polpo cotto alla temperatura di 83° e riduzione al vino rosso.

€ 16,00

BRUSCHETTE

Le nostre bruschette sono preparate utilizzando pagnotta pugliese del panificio Laterza di Taranto.

BARBISA

Con caprino vaccino, lardo di Pata Negra e noci.

€ 3,50 l'una

GARIBALDI

Con battuta fresca di salsiccia e rosmarino.

€ 3,50 l'una



CLASSICA

Con pomodorini pachino olio E.V.O e stracciatella di bufala.

€ 3,50 l'una



BRIANZOLA

Con spuma di gorgonzola e porcini.

€ 3,50 l'una

PRIMI PIATTI

FUSILLONI DELLA NONNA ANNA

Con polpettine di carne al sugo e spolverata di cacio ricotta.

€ 14,00

TAGLIATELLE ALLA BARESE

Con cime di rapa saltata, salsiccia e colatura di scamorza.

€ 14,00



GNOCCHETTI DI PATATA VIOLA

Con melanzane al basilico e pomodorini.

€ 13,00



PAPPAREDELLE ALLA NORCINA

Con porcini e scaglie di tartufo nero.

€ 16,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE

Tipico piatto romano rivisitato con frutti di mare.

€ 15,00

RISOTTO DEL RE *(Preparazione minimo per 2 persone)*

Riso vialone nano mantecato alla crescenza su crema di zucca e cinta senese croccante.

€ 16,00

SCIALATIELLI DEL MARINAIO

Con pomodorini pachino, gambero rosso, crumble di pistacchio e chips di melanzana.

€ 16,00

SECONDI DI TERRA *Serviti con patate spadellate al rosmarino.*

FILETTO ALLA FRANCESE *250gr*

Filetto di manzo con brie fuso e cipolle rosse saltate.

€ 20,00

SALT-N-PEPA *250gr*

Filetto di manzo alla brace al pepe di Rovio.

€ 20,00

FILETTO DI CINTA SENESE

Filetto di maiale con crema di zola e noci tostate.

€ 18,00

ENTRANA ALLA BRACE

Diaframma di bovino, tipo di carne molto gustosa ma proibito cuocerlo troppo!

€ 20,00

ARROSTICINI ABRUZZESI *10 pz.*

€ 15,00

LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE

Lombata di vitello scalzata, panata e cotta in padella con burro chiarificato condita con pomodorini e rucola.

€ 20,00

HAMBURGER *Servito con patatine fritte.*

BARBACON

Pane, hamburger di manzo, pancetta croccante, salsa barbisa, uovo alla piastra.

€ 12,00

MADE IN ITALY

Pane, hamburger di manzo, bufala, pomodorini, rucola.

€ 12,00

CISS

Pane, hamburger di carne, sottiletta, maionese, ketchup.

€ 12,00

SECONDI DI MARE *Serviti con patate spadellate al rosmarino.*

GAMBERONI ANNI '80

Saltati e flambati al cognac.

€ 20,00

GRIGLIATA DI PESCE

Misto di crostacei e pesce fresco del giorno.

€ 20,00

TONNO D'INVERNO

Filetto di tonno con panatura alle mandorle su crema di topinambur e zucchine croccanti.

€ 18,00

FILETTO DI OMBRINA

Su vellutata di crostacei e polentina bianca.

€ 18,00

FRITTI

FRITTO MISTO

Con calamari, gamberi e verdure dell'orto julienne.

€ 15,00

FRITTURA DI CALAMARI

€ 14,00

FRITTO DI PARANZA

Classica frittura mista all'Italiana di pesci con lisca in base al pescato del giorno.

€ 16,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE

€ 4,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 5,00

PATATE ALLA CONTADINA Saltate in padella con speck croccante.

€ 4,00



Vegetariano



Vegetariano



Specialità *paella*

Cucinata al momento. Tempo di preparazione circa 25/30 min. Minimo per 2 persone.

ALLA VALENCIANA

Con carne, pesce e verdure.

€ 18,00
a persona

DE MARISCO

Con pesce e verdure.

€ 18,00
a persona

SANGRIA 1 Litro

€ 12,00

INSALATONE

LA SOLITA

Insalata verde, insalata rossa, bufala, mais, carote, zucchine, pane tostato.

€ 10,00

CAESAR SALAD

Insalata, pollo grigliato, scaglie di Parmigiano, salsa yogurt, pane a cubetti.

€ 10,00

IL MARE

Insalata verde, gamberetti, grana a scaglie, bacon croccante, pomodori, basilico e taralli.

€ 10,00

LA SESTRI

Insalata verde, piovra alla brace, patate, cornetti e pesto ligure.

€ 10,00

MENÙ BIMBI

PENNETTE AL POMODORO

€ 5,00

GNOCCHI AL PESTO

€ 5,00

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE

Con patatine fritte.

€ 8,00

BURGER KIDS

Pane artigianale, hamburger di manzo e patatine fritte.

€ 8,00



Vegetariano



Le nostre *pizze*

Un antico impasto lievitato 24 ore con lievito naturale, un misto di farine di grano tenero e integrale steso rigorosamente a mano che rievoca i profumi e i sapori del vecchio "pane della nonna", questa è la nostra Pizza al Tagliere. Ogni tagliere è ideale per 2 persone e può essere farcito con 2 gusti. Per una persona viene servita una pizza rotonda.

CLASSICHE

Prezzo
di un gusto



MARINARA

Pomodoro, aglio, origano.

€ 6,00



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella.

€ 7,00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano.

€ 8,00

MONZESE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia.

€ 8,00



DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante.

€ 8,00



PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella, cipolle.

€ 8,00

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano.

€ 8,00

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

€ 7,00



CHIPS

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte.

€ 8,00

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstell.

€ 8,00



Vegetariano

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, taleggio, zola, grana.

€ 9,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, funghi, wurstell.

€ 9,00



Vegetariano

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni.

€ 9,00



Vegetariano

CAMPANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.

€ 9,00

BIANCHE



RUSTICA

Mozzarella, zola, salame piccante.

€ 9,00

CONTADINA

Mozzarella, patate lesse, pancetta.

€ 9,00



Vegetariano

ESTATE

Mozzarella, olive, pomodorini, rucola.

€ 9,00



Vegetariano

TARTU

Mozzarella, porcini, salsa tartufata, grana a scaglie.

€ 10,00

BISA

Mozzarella, salsiccia, friarielli.

€ 10,00

SPECIALI

CHIC

Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola.

€ 9,00



SEREGNO

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, salame piccante, capperi, acciughe.

€ 9,00

ANGOLO

Pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta, grana.

€ 10,00



CAMIONISTA

Pomodoro, mozzarella, porcini, peperoni, salame piccante, grana.

€ 10,00



FUMO

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, grana.

€ 10,00

TIROLO

Pomodoro, mozzarella, speck, zola.

€ 10,00

MEXICO

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli neri in salsa chili.

€ 10,00

DELIZIOSA

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine.

€ 9,00

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella, crudo, mozzarella di bufala.

€ 10,00

VUOI 3 GUSTI?

Scegli i 3 gusti che preferisci. Il tuo tagliere ti costerà € 18,00

€ 18,00

SCROCCHIARELLA GOURMET

*L'impasto presenta un'elevata idratazione, circa 80%, che conferisce al prodotto caratteristiche uniche. Friabile e leggerissimo. Usiamo lievito naturale e farine rigorosamente Made in Italy. È una pizza con cornicione piu' alto, stesa a mano, di dimensioni simili alla nostra pizza al tagliere ed è **da gustare in due**. Per questo tipo di pizza abbiamo usato ingredienti in equilibrio perfetto di gusto, si prega gentilmente di non richiedere modifiche.*

NELLA NORMA

Pomodorino salsato di acerra, melanzana cubettata dorata in olio E.V.O, mozzarella di bufala D.O.P. del cilento e cacio ricotta Az. Agricola Querceta.

€ 25,00

per 2 persone

POMO D'ORO

Pomodorino giallo piennolo del Vesuvio, crescita P.A.T di stagionatura breve, capasanta piastrata, scaglie di tartufo fresco, julienne di zucchine bio.

€ 25,00

per 2 persone

PAN PER FOCACCIA

Ricotta di pecora, noci pecan, miele di castagno apicoltura dell'orto, lardo di Pata Negra Iberico stagionato.

€ 25,00

per 2 persone

L'ULTIMA

Mozzarella fior di latte, mortadella di cinghiale salumificio Viani San Gimignano, granella di pistacchio di Bronte, stracciatella pugliese caseificio Montrone.

€ 25,00

per 2 persone



Vegetariano



Servizio *bar*

*Utilizziamo acqua potabile trattata e conforme ai decreti legislativi DLGS N.31/2001
N.181 / 2003*

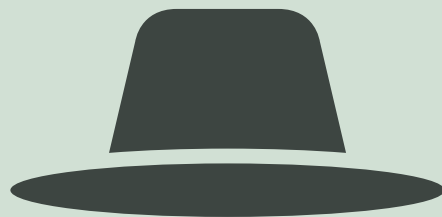
BOTTIGLIA DA 1LT	€ 2,00
BOTTIGLIA DA ½ LT	€ 1,00
BIBITE ANALCOLICHE <i>Coca Cola, Fanta, Sprite.</i>	€ 3,00
VINO DELLA CASA ALLA SPINA <i>Bianco Chardonnay / Rosso Cabernet</i>	¼ LT € 2,50 ½ LT € 5,00 1 LT € 10,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA <i>Menabrea</i>	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA MEDIA <i>Menabrea</i>	€ 6,00
CAFFE	€ 1,50
ORZO	€ 2,00
AMARO	€ 3,50
GRAPPA	€ 3,50
GRAPPE BARRICATE	€ 4,50
WHISKY	€ 5,00
COPERTO E SERVIZIO	€ 2,00

*Si avvisa la gentile clientela che, per allergie o intolleranze, avvertire il personale di sala che vi fornirà
l'elenco completo degli ingredienti o coadiuvanti, considerati allergeni.*



Trattoria del **Barbisa**





www.albarbisa.it



AL BARBISA

da leccarsi i Baffi



Trattoria
del **Barbisa**