



Benvenuti nel nostro ristorante,

La Barcaccina.

*Riservando la massima attenzione alla
qualità delle materie prime utilizzate,
proponiamo portate di mare e di terra
in un ambiente sobrio ed elegante,
ma non troppo formale.*

*Il nostro locale si adatta ad ogni occasione:
feste di compleanno, matrimoni,
cene aziendali, party privati, feste di laurea e molto altro.*



I CRUDI DI MARE

RAW FISH

Plateau Royal

(min. 2 persone)

€ 35,00 a persona

Degustazione di crudo di mare con scampo, gambero rosso, gambero viola, gambero monocero, mazzancolla, tartare di tonno, tartare di ombrina, filetto di pescato e selezione di ostriche

Tasting of raw seafood with scampi, red prawn, purple prawn, monocero prawn, shrimp, tuna tartare, croaker fish tartare, fish fillet and selection of oysters

Il nostro crudo

€ 26,00

Selezione di gamberi e scampi, tartare di tonno, ostrica e sashimi di pesce del giorno

Selection of prawns and scampi, tuna tartare, oysters and sashimi of the day's fish

Sashimi marinato

€ 20,00

Ricciola marinata con riduzione di succo d'arancia, crema di carote, paprika dolce, cipolla croccante e finocchietto

Amberjack marinated with orange juice reduction, carrot cream, sweet paprika, crispy onion and fennel

La tartare

€ 17,00

Tartare di pesce (secondo disponibilità) con frutto del capper, le sue chips e coulis di frutto della passione

Fish tartare (subject to availability) with caper fruit, its chips and passion fruit coulis

Le ostriche

Fin Binic selvaggia (Baia St Brieuc - Bretagna) € 3,50 al pz

Gillardeau (Marennes-Oléron - Nuova Aquitania) € 4,50 al pz

Perle Noir (Utah Beach/Belon - Bretagna) € 4,00 al pz

Diomedea (Gargano - Puglia) € 5,00 al pz

"servite con mignonette e salsine aromatizzate"

Il caviale

Prunier Caviale Baerii 10gr € 25,00

Il carabineros

Gambero rosso Carabineros 80gr € 22,00 a pz

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

LIBECCIO

(per tutti i componenti del tavolo)

€ 55,00 a persona

Sashimi marinato

Marinated sashimi

Crocchette di tonno panate nel panko con salsa allo yogurt, filangé di sedano

Crostone di panbrioche fatto in casa con burro montato, acciughe marinate, cipolla agrodolce e germogli freschi

Panko-breaded tuna croquettes with yogurt sauce, celery filangé

Homemade brioche crouton with whipped butter, marinated anchovies, sweet and sour onion, and fresh sprouts

Tortello gigante ripieno di polpo e oliva taggiasca
su crema di bietola e pomodorino confit

*Giant tortello stuffed with octopus and Taggiasca olives
on chard cream and tomato confit*

Trancio di pesce al forno con verdure

Baked fish steak with vegetables

Piccoli peccati di gola

Little sins of the throat

MAESTRALE

(per tutti i componenti del tavolo)

€ 45,00 a persona

Vaporata di mare

Mixed seafood steam cocked

Gnocco fatto in casa al ragù di seppia

Homemade gnocchi with cuttlefish ragù

Tagliata di tonno con caponata di verdure

Tuna steak with vegetable caponata

Frittura calamari e gamberi con verdure pastellate

Fried calamari and prawns with battered vegetables

Mousse al mascarpone e frutti di bosco caramellati

Mascarpone mousse and caramelized berries

ANTIPASTI

STARTER

La Capasanta

€ 18,00

Capesante alla piastra, burro montato alle erbe, salicornia e cialda di pane croccante ai mirtilli
Grilled scalop, herb butter, salicornia and crispy blueberry bread

Il panbrioche

€ 17,00

Crostone di panbrioche fatto in casa con burro montato, acciughe marinate, cipolla agrodolce e germogli freschi
Homemade brioche toast with whipped butter, marinated anchovies, sweet and sour onion, and fresh sprouts

Il calamaro ripieno

€ 17,00

Calamaro ripieno alla mediterranea su crema di zuccina gialla con pinoli tostiti
Mediterranean-style stuffed squid on a cream of yellow courgette with toasted pine nuts

La Vaporata

€ 16,00

Calamari, gamberi, polpo e cozze cotte al vapore su coulis di pomodoro
Steamed calamari, prawns, octopus and mussels on tomato coulis

Le crocchette

€ 16,00

Crocchette di tonno panate nel panko con salsa allo yogurt, filangé di sedano
Panko-breaded tuna croquettes with yogurt sauce, celery filangé

Tre assaggi caldi

€ 16,00

Degustazione di:

Le crocchette

Il panbrioche

Il calamaro ripieno

Tasting of:

The croquettes

The brioche bread

Stuffed squid

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

L'astice

€ 23,00

Fusillone di pasta fresca all'astice

Fresh pasta fusilli with lobster

Profumo di Sardegna

€ 18,00

Tagliolino con vongole, bottarga e ricotta salata

Tagliolino with clams, bottarga, salted Sardinian ricotta

Pietrabilanca

€ 17,00

Spaghetti alla chitarra con cozze, vongole, calamaro e scampo

Spaghetti alla chitarra with clams, mussels, squid, shrimps, crayfish

La seppia e il suo nero

€ 17,00

Gnocco fatto in casa con ragù di seppia, salsa del suo nero e crema di piselli

Homemade gnocchi with cuttlefish ragù, cuttlefish ink sauce, and pea cream

Il tortello

€ 16,00

Tortello gigante ripieno di polpo e oliva taggiasca

su crema di bietola e pomodorino confit

*Giant tortello stuffed with octopus and Taggiasca olives
on chard cream and tomato confit*

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

La padellata

(min. 2 persone)

€ 35,00 a persona

Souté di cozze e vongole con scampi, gamberi e pane tostato servito in padella
Souté of mussels and clams with scampi, prawns and toasted bread served in a pan

Il bollito

€ 26,00

Bollito misto con trancio di pesce, calamari, scampo, gambero, polpo e verdure bollite
accompagnati da maionese, coulis di pomodoro e salsa verde
*Mixed boiled meat with fish steak, squid, scampi, shrimp, octopus and boiled vegetables
accompanied by mayonnaise, tomato coulis and green sauce*

Trancio di pescato

€ 25,00

Trancio di ricciola (o altro pesce disponibile) con spinaci novelli e crema di topinanbur
Amberjack fillet (or other available fish) with baby spinach and Jerusalem artichoke cream

La grigliata

€ 25,00

Scampi, gamberi, calamari, polpo, tonno cotti alla griglia con verdure grigliate
Scampi, prawns, squid, octopus, tuna cooked on the grill with grilled vegetables

Il tonno

€ 20,00

Tataki di tonno in crosta di nocciole con caponata siciliana
Hazelnut-crusted tuna tataki with Sicilian caponata

Il polpo briao

€ 19,00

Tentacoli di polpo cotto nel Sangiovese servito su bietola scottata
Octopus tentacles cooked in Sangiovese served with pan-fried chard

Il fritto

€ 19,00

Calamari, acciughe e gambero con verdure pastellate e maionese
Calamari, anchovies and prawns with battered vegetables and mayonnaise

Il pescato del giorno

Aragosta *Lobster* € 130,00 al Kg.

Astice *Lobster* € 100,00 al Kg.

Pesce fresco secondo disponibilità € 75,00 al Kg.
Fresh fish according to availability

LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

OUR LAND PROPOSALS

ANTIPASTI

STARTER

Il tagliere dell'eccellenze

€ 16,00

Prosciutto Bio da suini bradi "Castagnolo", Parmigiano Reggiano (30 mesi di stagionatura),
giardiniera fatta in casa

*Organic ham from "Castagnolo" wild pigs, Parmigiano Reggiano (aged 30 months),
homemade pickled vegetables*

Il plateau dei formaggi

€ 16,00

Degustazione di formaggi francesi o agricoli italiani

Tasting of French or Italian agricultural cheeses

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Le chicche

€ 15,00

Gnocchetti di patate in salsa di erborinato, pere e noci

Potato dumplings in blue cheese sauce, pears and walnuts

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Il manzo

€ 20,00

Guancia di manzo CBT riduzione di frutti di bosco al Sangiovese e patata alla cipollina

CBT beef cheek with berries reduction in Sangiovese and potato with chives

DOLCI DESSERT

I tre peccati di gola

€ 7,00

Degustazione mousse frutti di bosco, crema diplomatica e fragole,
ganache al cioccolato e granella di pistacchio

*Tasting of berry mousse, diplomat cream and strawberries,
chocolate ganache and chopped pistachios*

La mousse

€ 7,00

Mousse al mascarpone e frutti di bosco caramellati

Mascarpone mousse and caramelized berries

Semifreddo e brownie

€ 7,00

Semifreddo al mango su brownie al cioccolato e glassatura rocher con cioccolato al latte e nocciole

Mango semifreddo on a chocolate brownie and a milk chocolate and hazelnut rocher frosting

La tartelletta

€ 7,00

Tartelletta nocciole, crema diplomatica, marmellata di fragole e fragole fresche

Hazelnut tartlet, diplomat cream, strawberry jam and fresh strawberries

Il pistacchio

€ 6,00

Tartufo gelato al pistacchio

Pistachio ice cream truffle

Il nero

€ 6,00

Tartufo gelato al cioccolato con cuore fondente

Chocolate ice cream truffle with dark heart

I sorbetti al cucchiaino

€ 5,00

Pera e Calvados

Mojito

Il limone

€ 4,00

Sorbetto liquido al limone

Liquid lemon sorbet

BEVANDE

DRINKS

Coca-Cola lattina lt 0,33

€ 3,00

Fanta lattina lt 0,33

€ 3,00

Sprite lattina lt 0,33

€ 3,00

Estathé lattina lt 0,33

€ 3,00

Acqua

Water

€ 2,50

Vino al bicchiere

Wine by the glass

€ 5,00 / 10,00

Birra artigianale

Craft beer

€ 6,00 - 0.33 cl

€ 12,00 - 0.75 cl

Caffè

€ 2,50

Amaro

€ 4,00

Distillati

€ 4,00 / 12,00

Pane e coperto

Bread and cover

€ 3,00



ALLERGENI

ALLERGENS

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne sciroppo di glucosio a base di grano, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali usati per la fabbricazione di distillati alcolici.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne gelatina di pesce utilizzata come supporto per la preparazione di vitamine o caroteneidi e la gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia, tranne olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli mischiati naturali (E306), oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), tranne il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiol.

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pacan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti (E220, E223) in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO² totale.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Cereals containing gluten: wheat (spelt and khorasan wheat), rye, barley, and/or their hybridised strains and products thereof, except wheat-based glucose syrup, wheat-based maltodextrins, barley-based glucose syrups, cereals used for the manufacture of alcoholic distillates.

Shellfish and shellfish products.

Eggs and egg products.

Fish and products based on fish, except gelatine of fish used as a carrier for the preparation of vitamins or caroteneids and gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.

Peanuts and peanut products.

Soybeans and soybean products, except refined soybean oil and fat, natural mixed tocopherols (E306), vegetable oils derived from soybean-based phytosterol esters, plant stanol ester produced from soybean-based vegetable oil sterols.

Milk and milk products (including lactose), except whey used for making alcoholic distillates and lactiol.

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pacan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates.

Celery and celery products.

Mustard and mustard-based products.

Sesame seeds and sesame seed products.

Sulfur dioxide and sulphites (E220, E223) in concentrations above 10mg/kg or 10mg/litre in terms of total SO².

Lupins and lupin-based products.

Shellfish and shellfish products.