

La cucina è passione, è arte, è amore!

Ecco perché prepariamo tutti i nostri piatti al momento, i tempi sono più lunghi ma il risultato è migliore.

Avete fretta? Lasciatevi consigliare da noi!

A voi che sedete alla nostra tavola, noi diamo il benvenuto, sperando di poter farvi sentire come a casa vostra e che attraverso i sapori dei nostri piatti, possiate vivere sensagioni antiche e nuove, le stesse che noi proviamo nella preparagione dei piatti, giorno dopo giorno.

Un grazie alla famiglia Barslon che ha sempre trattato con amore i prodotti che il mare ci dona e per averci dato la possibilità di continuare una tradizione che nasce nel 1936 e continua tutt'oggi.

Roberto e Joshia



Informativa alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni. Ai sensi del Reg. (CE) 1169/2011.

Si informano i Gentili Clienti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati presso questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (come ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Allegato II Reg. 1169/2011)

- **Cereali** contenente glutine, vale a dire grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- **Uova** e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
- Lupini e prodotti derivati
- Molluschi e prodotti derivati

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a uno o più sostanze soprariportate a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto e informazione aggiuntiva. Inoltre vi informiamo che è possibile consultare apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.



Antipasti di mare
Degustazione di antipasti freddi in finger food

Degustazione di antipasti freddi e caldi (min per 2 persone) 38€ a persona

Carpaccio di gambero di Mazzara del Vallo

24€

Milanese di gamberi con marmellata di pomodori verdi

16€

Alici marinate con pan brioche burro salato e pomodoro arrostito 16€

Tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura con crema lionese mandorle e alga nori 18€.

Gratinato misto dell'adriatico

Bollito di mare con la nostra giardiniera (pesci al vapore)

24€

Tegame di cozze vongole e crostacei con crostone di pane

18€

Lumachine di mare in umido

14€.

Primi

Tagliolini ai frutti di mare

Il mio spaghetto (Pastificio Felicetti) caccio e pepe mazzancolle e lime 20€

Passatelli con battuto di crostacei e salsa mediterranea

Risotto (Selezione Acquarello) alla vecchia maniera (Attesa 20 minuti) 18€

Manfrigul in brodo di seppia

Paché Felicetti all'astice 24€ a persona (min 2 persone)

Secondi

Tataki di tonno 18€

Spiedini misti di calamari e mazzancolle nostrane 20€

Cappe sante con fiori di zucca e cipolla fritta

20€

Fritto misto con paranza

20€

Grigliata mista alla brace

28€

Sardoncini al forno con misticanza e cipolla



Avete malinconia dei sapori di una volta?

Antica trattoria Barslon x tutto dicembre
propone la vostra esperienza Romagnola
dal mercoledì al venerdì pranzo e cena su prenotazione

MENÙ

Povaracce (vongole) alla marinara Seppia e piselli in umido Lumachine di mare



Manfrigul in brodo di seppia



Sardoncini radicchio cipolla e piadina Baccalà in umido con patate e olive

CAFFÈ E COCCOLA FINALE

48€

vini e bevande escluse min. 2 persone e per tutti gli ospiti del tavolo

Consigliamo in abbinamento i nostri vini Cantina ZAVALLONI



Per chi non mangia pesce

Affettato misto €12,00

Tagliolino o pasta secca al ragù, pomodoro o amatriciana €12,00

Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino c.ca 400gr (tempo di attesa 25 minuti) €20,00

Cotoletta alla milanese €12,00

Contorni

Insalata mista €5,00 Patate fritte €5,00

Bevande

Acqua ½ It. San Benedetto
€2,00

Acqua 0,75 It. San Pellegrino
€3,00

Coca – Cola/Fanta lattina
€4,00

Birra 33cl
€5,00

Amari
€4,00

Grappe e distillati
€5,00

Whisky/Rum

Birre artigianali

€6,00/€8,00 Caffè €2,00

Theresianer PREMIUM PILS 0,50 lt. €9,00