



Il Barrio

La trattoria “Il Barrio” è una nuova realtà nel panorama della ristorazione del nostro territorio, con l’intento di ricreare quell’atmosfera di sincera convivialità di un tempo, con ricette genuine rispettose della tradizione italiana, in una location calda ed accogliente.

Proposte Menù Gruppi ()* *(minimo 20 persone)*

Istruzioni:

- a) Scegli il tuo menù preferito in base alle portate che desideri ed al prezzo.*
- b) Componi il tuo menù prescelto con i piatti dall’elenco allegato avendo **attenzione di non scegliere una varietà maggiore a due piatti per portata***
- c) Compila l’ordine allegato ed invialo via mail e vieni ad incontrarci per avere la conferma*

ATTENZIONE

() Nei giorni di chiusura serale chiediamo una tariffa per **l’esclusiva del locale** che varia a seconda dei partecipanti:*

- 150,00 € per un **GRUPPO MINIMO** di 20 persone*
- 70,00 € oltre le 30 persone*



*Proposte Menù Gruppi
(minimo 20 persone)*

Menu Oro euro 29,00

Un Antipasto

a scelta dalla lista in allegato

Un Primo

a scelta dalla lista in allegato

Un Secondo

a scelta dalla lista in allegato

Bis di contorni

a scelta dalla lista in allegato

acqua coperto compresi

Extra non compresi:

tutto quanto non specificato sopra

1 litro di vino sfuso della casa a scelta tra rosso e bianco 7 euro

Eventuale dessert fornito dal cliente viene richiesto un supplemento per la gestione dello stesso di 1,50 euro per ogni commensale.

È RICHIESTA MANLEVA DEL PRODUTTORE DEL DESSERT

Menu Diamante euro 32,50

Un Antipasto

a scelta dalla lista in allegato

Un Primo

a scelta dalla lista in allegato

Un Secondo

a scelta dalla lista in allegato

Bis di contorni

a scelta dalla lista in allegato

Un Dolce al carrello

a scelta dalla lista in allegato

1 litro di vino sfuso a scelta tra rosso e bianco ogni 4 persone

acqua coperto compresi

Extra non compresi:

tutto quanto non specificato sopra

ulteriore vino sfuso della casa a scelta tra rosso e bianco 7 euro litro

Eventuale dessert fornito dal cliente viene richiesto un supplemento per la gestione dello stesso di 1,50 euro per ogni commensale.

È RICHIESTA MANLEVA DEL PRODUTTORE DEL DESSERT



*Proposte Menù Gruppi
(minimo 20 persone)*

Menu Platino **euro 38,50**

Un Antipasto

a scelta dalla lista in allegato

Bis di Primi

a scelta dalla lista in allegato

Un Secondo

a scelta dalla lista in allegato

Bis di contorni

a scelta dalla lista in allegato

Un Dolce al carrello

a scelta dalla lista in allegato

1 litro di vino sfuso a scelta tra rosso e bianco ogni 4 persone

acqua coperto compresi

Extra non compresi:

tutto quanto non specificato sopra

ulteriore vino sfuso della casa a scelta tra rosso e bianco 7 euro litro

Eventuale dessert fornito dal cliente viene richiesto un supplemento per la gestione dello stesso di 1,50 euro per ogni commensale.

E' RICHIESTA MANLEVA DEL PRODUTTORE DEL DESSERT

Menu Bambino **euro 14,00**

(dai 3 ai 10 anni)

Primo: *Pasta al Ragù*

Oppure

Pasta al Pomodoro

Secondo: *Cotoletta alla milanese*

Oppure

Hamburger

Contorni: *Patatine fritte*

Oppure

Verdura di stagione

Dolce: *Quanto scelto nel menù adulti associato*

(se previsto)

Bibita in lattina e coperto compresi



Proposte Menù Gruppi (minimo 20 persone)

ANTIPASTI

- *Tagliere di affettati e agrodolci*
- *Insalata di polipo e patate*
- *Code di gambero pomodorini e basilico*
- *Spiedo di code di gambero pancetta*
- *Carpaccio di carne salada e champignon*
- *Dadolata di salmone al Becom*
- *Tortino di patate e gamberi con salsa*
- *Involtini di Bresaola zola e noci oppure zola e rucola*
- *Tortino ai funghi e salsa parmigiano*
- *Tortino alle zucchine con salsa di taleggio*
- *Petali di Vitello tonnato*
- *Calamaretti grigliati con misticanza olio e limone*
- *Tentacoli di totani caldi con patate e pomodorini*

PRIMI

- *Risotto con funghi e zafferano*
- *Risotto con radicchio trevisano e taleggio*
- *Risotto con casera e asparagi*
- *Risotto con parmigiano noci e miele*
- *Linguine alle vongole*
- *Risotto zola e pere*
- *Risotto code di gambero e zucchine*
- *Risotto lime e rosmarino*
- *Risotto frutti di mare*
- *Lasagne speck e porcini*
- *Lasagne vegetariane*
- *Lasagne ai frutti di mare*
- *Crespelle alla Valdostana*
- *Crespelle al salmone ed erba cipollina*
- *Crespelle radicchio e scamorza*
- *Trofie vongole e zucchine*
- *Gnocchi alla sorrentina*
- *Gnocchi radicchio e brie*
- *Gnocchi zola e noci*
- *Pizzoccheri Valtellinesi "del Barrio"*
- *Tagliatelle fresche con selvaggina (cinghiale, capriolo, cervo)*



SECONDI PIATTI

- *Tagliata di manzo*
- *Trippa alla milanese*
- *Brasato*
- *Goulash ungherese*
- *Tajine di pollo e verdure*
- *Ossibuchi alla milanese*
- *Arista alle mele*
- *Portafoglio (tacchino o maiale) di prosciutto e formaggio*
- *Portafoglio (tacchino o maiale) di funghi e formaggio*
- *Filetto di maiale*
- *Fritto di calamari*
- *Cotoletta di vitello senza osso alla milanese*
- *Costata di manzo*
- *Trancio di salmone alla siciliana*
- *Trancio di tonno alla griglia con salsa Barrio (olio, limone, peperoncino, ...)*
- *Trancio di tonno ai due semi*
- *Filetto di Branzino (2) al forno alle erbe*
- *Filetto di Branzino (2) al forno agli agrumi*
- *Fettuccine di totano al forno con verdura*
- *Filetto di manzo in crosta*
- *Arrosto di vitello al latte*
- *Filetto di manzo pere caramellate in salsa al barolo*
- *Stufato di selvaggina (cinghiale, capriolo, cervo)*
- *Brasato Valdostano*
- *Filetto di vitello in crosta di senape e semi di sesamo*

PIATTI SPECIALI

(I seguenti piatti richiedono un extra prezzo su quanto esposto in precedenza)

- *Tagliere di affettati e formaggi*
- *Carpaccio di pesce spada con rucola e salsa al limone*
- *Spiedo di tonno e zucchine*
- *Risotto gamberoni e limone*
- *Spiedini di gamberoni*
- *Trancio di pesce spada*
- *Gamberoni con Pernot e zucchine*
- *Gamberoni gratinati*
- *Casseoula*
- *Spezzatino d'Asino*
- *Stracotto D'asino*
- *Baccalà alla veneta*



CONTORNI

- *Patatine fritte*
- *Patate al forno*
- *Patate gratinate*
- *Patate e carciofi*
- *Insalata mista*
- *Caponata*
- *Peperoni arrostiti con cipolle di Tropea*
- *Spinaci con uva passa e pinoli*
- *Carote baby al burro tartufato*
- *Cavolo rosso all'aceto balsamico e finocchietto*
- *Purea di patate*
- *Polenta*
- *Radicchio rosso brasato al barbera*
- *Insalata belga grigliata con scamorza affumicata*

DESSERT

I dessert "del Barrio" sono fatti in casa dalle abili mani del nostro Chef

- *Torte casalinghe del Barrio*
- *Cheesecake del Barrio*
- *Dolce al cucchiaino del Barrio*

VINO SFUSO DELLA CASA

- *"Chardonnay" bianco fermo*
- *"Prosecco di Treviso" bianco mosso*
- *"Cabernet" rosso fermo*

Gentile cliente, se hai delle **allergie e/o delle intolleranze**, e vuoi avere informazioni riguardanti gli ingredienti presenti negli alimentari nelle bevande serviti in questo esercizio, ti invitiamo a richiedere, prima di ordinare il pasto o la bevanda, informazioni al nostro personale che sarà pronto ad aiutarti nel migliore dei modi

Prodotti surgelati – I piatti di questo menù potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine.