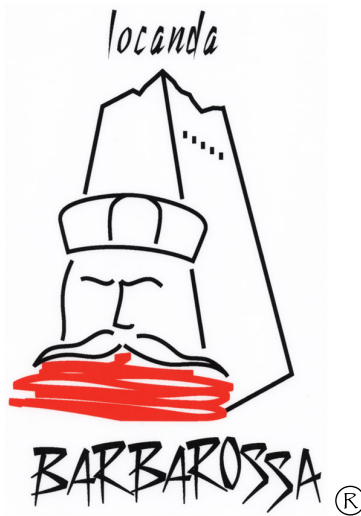


Locanda Barbarossa



Como

Dal 2004

Il Barbarossa Consiglia...

Gli Antipasti

Flan di Verdure su Fonduta di Parmigiano e Porro Croccante 5,7,9	13,00
Parmigiana di Melanzane 7	14,00
Slinzega di Manzo della Valtellina con Valeriana e Parmigiano 7	18,00
Tagliere di Salumi misti 7	20,00

Gli Antipasti di Pesce

Seppioline* in Umido con Piselli 12,14	16,00
Sauté di Frutti di Mare (cozze, vongole, calamari*, gamberi*) 12,14	18,00
Carpaccio di Salmone con Salsa Ponzu e Sesamo 4,6,11	18,00
Carpaccio di Branzino Marinato con Riduzione di Mela Verde 4	22,00

I Primi Piatti

Lasagna 1,3,7,9,12	16,00
Pizzoccheri della Valtellina 1,7	16,00
Paccheri Freschi all'Amatriciana con Guanciale di Cinta Senese 1,3,12	16,00
Risotto alla Monzese 7,9,12 -Minimo 2 Porzioni- cad. uno	18,00

I Primi di Pesce

Spaghetti alle Vongole 1,12,14	18,00
Paccheri alla Rana Pescatrice con Lime e Mentuccia 1,2,4,7,12	18,00
Risotto al Pesce Persico* 7,9,12 -Minimo 2 Porzioni- cad. uno	20,00
Pasta Fresca allo Scoglio (cozze, vongole, calamari*, gamberi*) 1,2,4,8,12,14	25,00

Si serve almeno una pietanza per adulto

*L'alimento è stato sottoposto a tecnica di raffreddamento veloce al fine conservare le caratteristiche organolettiche-nutrizionali e garantire la sicurezza igienico-sanitaria.

I Secondi di Carne

Spezzatino di Vitello con Patate e Piselli 5,6,7,12	19,00
Guancia di Manzo Brasata con Purè di Patate 5,6,7,12	23,00
Tagliata di Black Angus USA Prime alla Piastra con Patate 7	25,00
Cube Roll di Black Angus USA Prime alla Piastra con Verdure	29,00

I Secondi di Pesce

Calamaro Grande* alla Griglia con Insalatina 4	19,00
Branzino alla Griglia con Verdure 4	22,00
Baccala* alla Livornese con Polenta Grigliata 4,5	24,00
Grigliata di Pesce mista,(secondo disponibilità) 2,4,14	30,00

I Contorni

Insalata Verde	6,00
Insalata Mista	7,00
Finocchi ed Arancia	7,00
Patate Arrosto 7	7,00
Verdure alla Griglia	7,00

Le Insalate Composte

Mediterranea:	15,00
Lattuga, Mozzarella di Bufala Campana d.o.p., Pomodori, Finocchi, Cipolla di Tropea, Olive 7	
Bormio:	15,00
Lattuga, Pomodorini, Radicchio, Bresaola, Formaggio Casera, Mela, Noci 7,8	

N.B. Onde evitare spiacevoli inconvenienti si raccomanda di comunicare eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione, anche se l'allergene non è presente nella pietanza ordinata, grazie.

*L'alimento è stato sottoposto a tecnica di raffreddamento veloce al fine conservare le caratteristiche organolettiche-nutrizionali e garantire la sicurezza igienico-sanitaria.

La Pizza

La pizza con le sue tante tipologie e innumerevoli varianti è soggetta al gusto individuale e alle abitudini alimentari di ciascuno a tal punto che riuscire ad accontentare tutti con una sola proposta è impossibile.

La pizza per me deve essere rustica, digeribile e genuina.

Per ottenere un prodotto finale rustico ho selezionato farine macinate a pietra molto grezze di tipo 1 ed integrale, ricche di fibre e sali minerali.

Per renderla più digeribile ho scelto di usare solo, per dire....

lievito madre naturale e molte ore di maturazione.

Per condirla ho scelto i prodotti tipici e genuini della nostra tradizione italiana come il fiordilatte fresco, la mozzarella di bufala Campana D.O.P.,

il prosciutto di Parma D.O.P. stagionato 18 mesi, la bresaola della Valtellina I.G.P., il gorgonzola D.O.P., il taleggio D.O.P., ecc. ecc.

Sperando che sia di Vostro gradimento auguro buona pizza a tutti ...

Si serve almeno una pizza per adulto

Le Pizze Classiche

Marinara: Pomodori Pelati, Aglio, Origano 1	6,50
Margherita: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Basilico 1,7	8,50
Pugliese: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Cipolla di Tropea, Origano 1,7	9,00
Napoli: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Acciughe, Origano 1,4,7	10,00
Wurstel: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Wurstel 1,7	10,00
Champignon: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Funghi Champignon 1,7	10,00
Diavola: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Salame Piccante 1,7	10,00
Romana: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Acciughe, Capperi, Origano 1,4,7	10,50
Prosciutto Cotto: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Prosciutto Cotto Alta Qualità 1,7	10,50
Tonno: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Tonno 1,4,7	11,00
Monzese: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Salsiccia	11,00
Tonno e Cipolla: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Tonno e Cipolla di Tropea 1,4,7	11,50
Ruchetta: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Rucola e Grana a Scaglie 1,7	11,50
Siciliana: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Acciughe, Capperi, Olive, Origano, Peperoncino 1,4,7	11,50
Gustosa: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Scamorza Affumicata, Pancetta 1,4	12,00
Ortolana: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Verdure Grigliate 1,4	12,00
Bufalina: Pomodori Pelati, Mozzarella di Bufala Campana dop, Basilico 1,4	12,00
Prosciutto e Funghi: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Prosciutto, Champignon 1,4	12,50
Messicana: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Pancetta, Fagioli, Cipolla, Peperoncino 1,4	12,50
Burrata e Acciughe: Pomodori Pelati, Burrata, Acciughe, Origano 1,4,7	12,50
Burrata e Pomodorini: Pomodori Pelati, Burrata, Pomodorini, Origano 1,7	12,50
Bismarck: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Prosciutto Alta Qualità, Uovo 1,3,7	12,50
Parma: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Prosciutto di Parma dop 18 Mesi 1,7	13,00
Speck e Zola: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Speck e Gorgonzola 1,7	13,00
Porcini: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Funghi Porcini 1,7	13,00
Partenopea: Pomodori Pelati, Mozzarella di Bufala Campana dop, Pomodorini, Basilico 1,7	14,00
Quattro Formaggi: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Zola, Taleggio, Scamorza, Grana 1,7	14,00
Calabrese: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Salsiccia, Salame Piccante, Olive, Peperoncino 1,7	14,00
Quattro Stagioni: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Prosciutto, Olive, Funghi, Carciofini 1,7	15,00
Burrata e Crudo: Pomodori Pelati, Prosciutto di Parma 18 Mesi, Burrata 1,7	15,00
Montanara: Pomodori Pelati, Fiordilatte, Porcini, Bresaola, Rucola, Grana 1,7	16,00
Pescatora: Pomodori Pelati, Cozze, Vongole, Gamberi*, Calamari*, Aglio, Prezzemolo 1,2,12,14	19,50

Le Pizze Bianche

Biancaneve: Fiordilatte 1,7	7,00
-----------------------------	------

Deliziosa: Fiordilatte, Spinaci, Ricotta 1,7	10,00
Tropea: Fiordilatte, Tonno, Cipolla di Tropea, Pomodorini 1,4,7	12,00
Ciocciara: Fiordilatte, Carciofini, Ricotta, Pomodorini 1,7	12,00
Boscaiola: Fiordilatte: Champignon, Salsiccia 1,7	12,00
Barbarossa: Fiordilatte, Speck IGP, Radicchio, Gorgonzola DOP 1,7	12,00
Primavera: Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini, Rucola, Grana 1,7	13,50
Spacca Napoli: Fiordilatte, Salsiccia, Cima di Rapa, Grana, Peperoncino 1,7	13,50

Si serve almeno una pizza per adulto

N.B. Onde evitare spiacevoli inconvenienti si raccomanda di comunicare eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione, anche se l'allergene non è presente nella pietanza ordinata, grazie.

I Calzoni

Calzone Bianco: Fiordilatte, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Pepe, Grana d.o.p. 1,7	11,50
Calzone Liscio: Fiordilatte, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Pomodori Pelati, Grana d.o.p. 1,7	12,50
Calzone Napoletano: Fiordilatte, Ricotta, Salame Piccante, Pomodori Pelati, Grana d.o.p. 1,7	14,00
Calzone Farcito: Fiordilatte, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Champignon, Carciofini, Pomodori Pelati, Grana d.o.p. 1,7	16,00

Le Focacce

Focaccia Classica: Sale, Olio, Origano 1	4,50
Focaccia Italiana: Mozzarella di Bufala Campana d.o.p., Pomodorini, Basilico, Grana, Origano 1,7	14,50
Focaccia Romagnola: Prosciutto di Parma d.o.p. 18 Mesi, Rucola, Grana 1,7	15,50

I Supplementi per Pizza

Base Integrale 1	1,50
Doppio Impasto 1	3,00
Salsa di Pomodori Pelati	1,00
Acciughe 4	2,00
Carciofini	2,00
Champignon	2,00
Verdura Singola	2,00
Uovo 3	2,00
Tonno 4	2,50
Fiordilatte 7	2,50

Formaggio 7	2,50
Salsiccia	2,50
Prosciutto Cotto, Pancetta, Salame, Speck	2,50
Prosciutto di Parma 18 mesi d.o.p., Bresaola Punta d'Anca	3,50
Porcini	4,50
Mozzarella di Bufala Campana d.o.p. 7	4,50
Burrata 7	4,50
Gamberi* Argentina 2	4,50

Impasto con Farina Tipo 1:

farina di grano tenero tipo 1, acqua, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito madre

Impasto con Farina Integrale: + € 1,50

farina di grano tenero integrale, acqua, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito madre

Bevande

Acqua Microfiltrata Naturale Caraffa cl. 75	2,00
“Acqua Potabile Filtrata, in Ottemperanza alle Prescrizioni del D.M. 25/2012”	
Acqua Microfiltrata Gasata Caraffa cl. 75	2,00
“Acqua Potabile Filtrata e Gassata, in Ottemperanza alle Prescrizioni del D.M. 25/2012”	
Bibite in Bottiglia cl. 33: Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta, Tè al Limone, Tè alla Pesca	3,50
Bibite in Bottiglia Lurisia cl. 27,5: Chinotto, Limonata	4,00
Succhi di Frutta: Ananas, Mela Limpida	4,00

Aperitivi

Analcolici: Crodino, Lurisia Rosso, Lurisia Giallo	5,00
Aperitivi: Martini, Aperol, Campari	6,00
Gli Spritz:	8,00
Aperol Spritz, Campari Spritz, Hugo Spritz, Limoncello Spritz	
Americano: Bitter Campari, Martini Rosso, Seltz	9,00
Negroni: Bitter Campari, Martini Rosso, Gin	9,00
Negroni Sbagliato: Bitter Campari, Martini Rosso, Prosecco	9,00
Mojito: Rum Bianco, Lime, Zucchero di Canna, Foglie di Menta, Soda	9,00
Lemon Vodka: Vodka Moskovskaya, Lemonsoda	9,00
Lemon Belvedere: Vodka Belvedere, Lemonsoda	12,00
Lemon Gin: Beefeater Gin, Lemonsoda	9,00
Cuba Libre	9,00
Beefeater Tonic	9,00
Bombay Tonic	10,00
Tanquery Ten Tonic	12,00
Hendrick's Tonic	12,00
Malfy Tonic	12,00

Mare Tonic

12,00

Non Serviamo Alcol ai Minori

Chiedi al personale la carta dei vini

Forst Kronen Special Lager 5,2 % vol. alc. (Italia)

Birra Chiara Piccola cl 20

4,50

Birra Chiara Media cl 40

7,00

Panachè (birra + gassosa)

Panachè Piccola cl 20

4,50

Panachè Media cl 40

7,00

Radler (birra + limonata)

Radler Piccola cl 20

4,50

Radler Media cl 40

7,00

Forst Sixtus rossa doppio malto 6,5 % vol. alc.(Italia)

Birra Rossa Piccola cl 20

5,00

Birra Rossa Media cl 40

8,00

Weihenstephaner Hefe Weissbier 5,4 % vol. alc. (Germania)

Birra Weiss Piccola cl 20

5,00

Birra Weiss Media cl 40

8,00

Coperto € 3,00

Preghiamo la spett. la clientela di richiedere il conto al tavolo. Grazie.

Non Serviamo Alcol ai Minori

Birre Artigianali Italiane in Bottiglia

La Grigna cl 33-----7,00

Tipologia: Pils
Colore: Giallo Paglierino
Gradazione alcolica: 4,6 % vol. alc.
Produttore: Birrificio Lariano, Sirone, Lecco

Statale 52 cl 33-----7,00

Tipologia: APA-American Pale Ale
Colore: Bionda
Gradazione alcolica: 6,0 % vol. alc.
Produttore: Birrificio Lariano, Sirone, Lecco

New Age cl 33-----7,00

Tipologia: Session IPA-India Pale Ale
Colore: Biondo Dorato
Gradazione alcolica: 4 % vol. alc.
Produttore: Birrificio Lariano, Sirone, Lecco

Bloom cl 33-----7,00

Tipologia: Blanche
Colore: Chiaro Opaco
Gradazione alcolica: 5 % vol. alc.
Produttore: Birrificio Lariano, Sirone, Lecco

Falesia cl 33-----7,00

Tipologia: Bock
Colore: Rosso Intenso
Gradazione alcolica: 7 % vol. alc.
Produttore: Birrificio Lariano, Sirone, Lecco

Non Serviamo Alcol ai Minori

Caffetteria

Caffè	2,00
Caffè Decaffeinato	2,50
Orzo, Ginseng	2,50
Cappuccino	3,50

Detox 4,00

Bancha Kagoshima Premium: Tè Verde giapponese, contenente poca caffeina.

Ceylon Orange pekoe: Tè nero a foglia intera coltivato sugli altopiani dello Sri-Lanka.

Finocchio e Liquirizia: Tisana con semi di Finocchio e pezzi di Liquirizia. Proprietà digestive.

Bosco incantato: Tisana con Mela, Sambuco bacche, Barbabietola, Ibisco, Fragola, Rabarbaro, Ribes nero, More, Lamponi, Aromi.

Vaniglia e Lemongrass: Tisana Rilassante con Mela, Citronella, Rooibos verde, Arancio, Verbena, Vaniglia, Aromi.

Chiedi al personale le altre tisane o infusi a rotazione

Amari e distillati

Limoncello, Mirto	4,00
Braulio, Lucano, Aversa, Ramazzotti, Unicum, Montenegro, Fernet, Cynar, Zucca	5,00
Jefferson, Rupes, Ilex, Amara, Manifest, Venti, Braulio Riserva	6,00
Grappa Trentina Bianca Secca, Morbida, Barricata	5,00
Grappa Veneta Bianca Secca, Morbida, Barricata	5,00
Grappa 18 lune, Grappa Camilla, Grappa Zirmioli	6,00
Grappa Stravecchia Barricata: Amarone, Chardonnay, Gewürztraminer	8,00
Brandy: Vecchia Romagna Etichetta nera, Fundador	5,00
Cognac Courvoisier VS	9,00
Cognac Remy Martin VSOP	12,00
Ron Matusalem Gran Riserva 15 anni	8,00
Ron Diplomatico Riserva 12 anni	10,00
Ron Zacapa Gran Riserva 23 anni	12,00
Whisky Single Malt Talisker "Skye"	9,00
Whisky Single Malt Laphroaig 10 anni	9,00
Whisky Single Malt Glenfiddich 12 anni	12,00
Whisky Single Malt Caol Ila 12 anni	12,00
Whisky Single Malt Oban 14 anni	12,00

I Dessert

Affogato al Caffè 7	7,00
Affogato al Liquore Italiano 7,12	10,00
Affogato al Liquore Estero 7,12	12,00
Babà al rhum 1,3,7, 12	6,00

Cannolo Siciliano 1,3,5,7	6,00
Coppa Gelato 3,7	7,00
Crema Catalana 3,7	7,00
Panna Cotta 7	7,00
Pastiera Napoletana 1,3,7	7,00
Profiteroles al Cioccolato 1,3,7,8	7,00
Semifreddo alla nocciola 5,7,8	7,00
Semifreddo al Pistacchio 5,7,8	7,00
Tiramisù 1,3,7,8	7,00

N.B. Onde evitare spiacevoli inconvenienti si raccomanda di comunicare eventuali intolleranze o allergie al momento dell'ordinazione, anche se l'allergene non è presente nella pietanza ordinata, grazie.

Carta degli allergeni

In osservazione del Regolamento dell'Unione Europea n° 1169/2011 in questa carta troverete elencati gli allergeni (sostanze solitamente innocue per la maggior parte delle persone, ma che in taluni individui è in grado di produrre manifestazioni allergiche di varia natura).

Se siete intolleranti o allergici ad una delle sostanze sotto elencate siete pregati di segnalarlo al momento dell'ordinazione anche se non scritta nella pietanza scelta, grazie.

1 - Cereali contenenti glutine

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Sono esclusi gli sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio;

le maltodestrine a base di grano; gli sciroppi di glucosio a base di orzo e i cereali utilizzati per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei

Tutti i prodotti che possono contenere crostacei anche in tracce.

3 - Uova e prodotti a base di uova

Prodotti che possono contenere uova anche in tracce.

4 - Pesce e prodotti a base di pesce

Ad eccezione della gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

Tutti i prodotti che contengono arachidi o possono contenere anche tracce di arachidi

6 - Soia e prodotti a base di soia

Tuttavia non vi è obbligo di segnalare la presenza di olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; o estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7 - Latte e prodotti a base di latte

In questo punto sono inclusi il lattosio ma non il siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici né il lattiolio.

8 - Frutta a guscio

Vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano

Tutti i prodotti che contengono o possono contenere sedano anche in tracce.

10 - Senape e prodotti a base di senape

Tutti i prodotti che contengono senape anche in tracce.

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Tutti quei prodotti che contengono o possono contenere sesamo e semi di sesamo anche in tracce.

12 - Anidride solforosa e solfiti

Solfiti e anidride solforosa in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini

Tutti i prodotti che possono contenere lupini anche in tracce.

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi