



# BARRA LARGA

*Il meglio dell' Abruzzo*

NON ABBIAMO CONGELATORI  
NE ABBATTITORI,  
USIAMO SOLO PRODOTTI  
FRESCHI DI GIORNATA  
E CARNE LAVORATA DA NOI STESSI

## antipasti

- Agnellino ai sei fuochi* 6,00  
(Spezzatino d'agnello cotto in brodo vegetale con prezzemolo finale)
- Pallottine Abruzzesi* 6,00  
(Impasto tipico con uova, pane casereccio, grana, ricotta, latte, prezzemolo, al sugo di pomodoro e basilico)
- Spezzatino di Angus* 6,00  
(Bocconcini di manzo marinati con sugo al pomodoro aromatizzato al basilico)
- Tagliere di Pecorino* 6,00  
(Formaggio Pecorino d'Abruzzo doppia stagionatura 30/60 giorni)
- Mix antipasti tradizionali* 20,00  
(Per due persone, mix di antipastini tradizionali Abruzzesi caldi e freddi)

## primi

- Chitarrina Abruzzese* 10,00  
(Pasta fresca fatta in casa con sugo a base di manzo aromatizzato al basilico)
- Mugnaia con sugo di ovino* 10,00  
(Pasta fresca fatta in casa con sugo a base di ovino marinato alle erbe)
- Anellini di pecoraia* 10,00  
(Pasta fresca fatta in casa con verdure di giornata, sugo al pomodoro e ricotta fresca)

## secondi

*Arrosticini di pecora fatti a mano\** 1,00  
(Carne di pecora lavorata a mano, "impizata"  
una ad una con cubetti di grasso selezionato)

*Agnello della Majella* 20,00  
(Agnello Abruzzese, profumato al rosmarino con scaglie  
di sale Maldon)

*Tagliata di controfiletto Angus* 20,00  
(Tagliata di bovino adulto con un perfetto rapporto  
tra magro e grasso, cottura grilling)

## contorni

*Patate al cartoccio* 5,00  
(Patate cotte sotto cenere a bassa temperatura aromatizzate  
con olio extra vergine d'oliva, rosmarino, sale bianco, nero e rosa)

*Verdure alla contadina* 5,00  
(Verdure cotte a vapore su brace a bassa temperatura  
con olio extravergine d'oliva aromatizzate al prezzemolo)

## dessert

*Tiramisù di Cantucci* 5,00  
(Cantucci bagnati al caffè con crema di mascarpone  
e cioccolato)

*Coppa Abruzzo* 5,00  
(Coppetta di crema al mascarpone con  
granella di nocciole e cioccolato)

*Cantucci Abruzzesi* 5,00  
(Cantucci Abruzzesi bagnati al vin Santo e  
crema al mascarpone)

\* 25 g l'uno, quantità minima 5 pezzi

## vini

*Lampato Colline Pescaresí rosso 2016*

15,00

*Lampato Majella 2016*

20,00

*Lampato 28 quintalí 2010*

35,00

*Masciarellí Marina Cvetic 2014*

45,00

*Pasetti Harimann 2007*

65,00

*Masciarellí Villa Gemma 2011*

80,00

## altri vini

*Lampato pecorino Majella 2016*

15,00

*Lampato cerasuolo Majella 2016*

15,00

*Lampato pecorino Brut*

15,00

*Feudo Antico Brut Metodo Classico 2013*

25,00

*Masciarellí Villa Gemma bianco 2016*

30,00

## vino in mescita

*Montepulciano d'Abruzzo*

8,00 al litro

*Pecorino d'Abruzzo*

8,00 al litro

# leffe alla spina

*Leffe Blonde*  
25 cl - 3,00 / 33 cl - 5,00

*Leffe Rouge*  
25 cl - 3,00 / 33 cl - 5,00

*Leffe Ambrée*  
25 cl - 3,00 / 33 cl - 5,00

# leffe in bottiglia

*Leffe Royale Whitbread Golding*  
75 cl - 15,00

*Leffe Royale Cascade Ipa*  
75 cl - 15,00

*Leffe Royale Mapuche*  
75 cl - 15,00

*Leffe Brune*  
75 cl - 15,00

*El Parillero*

BARRALARGA.IT

*El Parillero*

BARRALARGA.IT

