

## I BURGER

*Serviti con chips di patate fresche*

### SAVOIA €18.00

Hamburger di scottona di vitella locale 180 gr, iceberg, pomodoro, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata, maionese, burrata

### ALESSI €16.00

Hamburger di scottona di vitella locale 180 gr, stracciatella, pancetta, crema di pistacchio, granella di pistacchio

### PASINI €16.00

Hamburger di cavallo 180 gr, pomodoro ciliegino, ricotta salata, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata

### GENUARDI €18.00

Hamburger di asino locale 180 gr, vastedda del belice DOP, rucola, pomodori secchi, scaglie di grana

## LE INSALATONE

### ALLIOTTA €15.00

Iceberg, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, mele rosse dell'Etna, scaglie di grana, noci, miele, crostini di pane

### GALATEA €15.00

Iceberg, rucola, radicchio, pomodoro, straccetti di pollo ai ferri, pancetta croccante, scaglie di grana, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata, crostini di pane

### DAFNICA €15.00

Iceberg, rucola, boccone di mozzarella di bufala 250 gr, straccetti di scottona di vitella, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata, glassa di aceto balsamico, crostini di pane

SEGUICI SUI SOCIAL



## LE BEVANDE

Acqua Panna 75 cl €3.00

Acqua Lete 75 cl €3.00

Acqua San Pellegrino 75 cl €3.00

Coca cola – Coca cola zero 33 cl €3.00

Aranciata - Gazzosa - Chinotto Lurisia 27,5 cl €3.50

## LE BIRRE

Lefte bionda alla spina 33 cl €7.00

Lefte bionda/rossa 33 cl €6.00

Lefte bionda/rossa 75 cl €14.00

Chimay 33 cl €7.00

OBS 33 cl €8.00

## I FINE PASTO

Caffè espresso €1.50

Grappa Zanin bianca €6.00

Grappa Zanin di amarone invecchiata €8.00

Grappa Franciacorta invecchiata €8.00

Amari e rosoli €5.00

Liquori - Amara - Jefferson - Indigeno €6.00

Passito di Pantelleria €7.00

Passito di Pantelleria Donnafugata Ben Ryè DOC €10.00

Whisky Laphroaig 10 anni €8.00

Rhum Ambrè Trois Rivières €8.00

Bulleit Bourbon €8.00

Polignac Cognac €8.00

## SERVIZI

Coperto €3.00

Taglio torta €1.00

Diritto di tappo €10.00



# Basula

BRACERIA BAROCCA

Menti

## ANTIPASTI

|  |        |
|--|--------|
| Boccone di mozzarella di bufala 250 gr e prosciutto crudo di Parma DOP | €15.00 |
| Burrata pugliese, mortadella di Bologna IGP e granella di pistacchio   | €12.00 |
| Parmigiana di melanzane  | €7.00  |
| Caponata di verdure  | €7.00  |
| Stick di patate dolci*   | €7.00  |
| Tartare di bovino adulto al limone dell'Etna IGP                       | €18.00 |
| Tagliere misto di salumi e formaggi                                    | €25.00 |
| Tagliere di campagna   | €12.00 |
| Arrosticini – 5 pezzi  | €10.00 |
| Panelle* e mortadella di Bologna IGP                                   | €10.00 |
| Bruschetta stracciatella e pomodori secchi                             | €7.00  |
| Bruschetta nduja di Spilinga DOP, olive e scaglie di grana             | €7.00  |
| Bruschetta crema di pistacchio e mortadella di Bologna IGP             | €7.00  |

## L'ANTIPASTO BAROCCO

|  |        |
|--|--------|
| Carrellata di antipasti rustici tradizionali (consigliato per 2 persone) | €22.00 |
|--|--------|

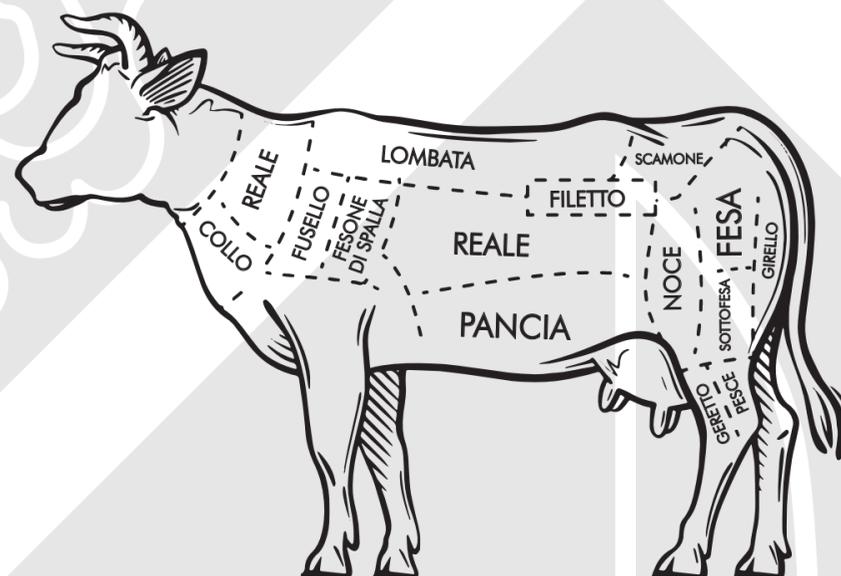
\*prodotto surgelato

## CUCINA N'PETRA

*Il vero motivo per cui siete qui...*

Secondo disponibilità scegliete dal nostro armadio stagionatore la razza ed il taglio che vorreste gustare alla griglia.

Chiedete informazioni e consigli al nostro personale in merito al peso, alla frollatura ed alla cottura più adeguata.



## LE FIORENTINE

*“Sotto le 4 dita è carpaccio...”*

La bistecca alla fiorentina si ottiene dal taglio della parte posteriore della lombata ed ha nel mezzo l'osso a forma di "T", in inglese infatti è chiamata T-Bone steak, con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

## LE COSTATE

La costata circonda il muscolo che ricopre le vertebre dorsali ed è la parte anteriore della lombata, quella in cui non è presente il filetto.

## LA PASTA

|  |        |
|--|--------|
| Tagliatelle in crema di funghi porcini               | €14.00 |
| Paccheri in crema di zucca, stracciatella e pancetta | €12.00 |
| Maccheroni al ragù di scottona                       | €12.00 |
| Maccheroni al ragù di cinghiale                      | €15.00 |
| Ravioli in crema di pistacchio                       | €15.00 |

## CUCINA e GRIGLIA

|  |        |
|--|--------|
| Pluma di suino ai ferri  | €25.00 |
| Grigliata mista di carni locali  | €22.00 |
| <b>CAMPANILE</b> spiedone di carni locali servito con contorno di verdure alla griglia | €15.00 |
| <b>BASULA</b> degustazione di 3 tipi di carne servita con contorno di patate al forno  | €35.00 |
| Tagliata di scottona di vitella italiana   | €24.00 |
| Tagliata di entrecote internazionale   | €24.00 |
| Stracotto di asino con contorno di patate al forno                                     | €22.00 |
| Polpette di scottona di vitella locale   | €12.00 |
| Polpette di asino locale   | €12.00 |
| Polpette di cavallo locale   | €12.00 |

|   |        |
|---|--------|
| Involtone - prosciutto cotto e vastedda del Belice DOP                  | €15.00 |
| Involtone - philadelphia, crema di pistacchio e granella di pistacchio  | €16.00 |
| Involtone - crema di funghi porcini e pancetta                          | €16.00 |
| Involtone - melanzane, pomodori secchi, vastedda del belice DOP e olive | €15.00 |

|   |        |
|---|--------|
| Filetto di scottona di vitella locale ai ferri          | €26.00 |
| Filetto di cavallo locale ai ferri                      | €26.00 |
| Filetto di scottona di vitella locale al pepe verde     | €28.00 |
| Filetto di scottona di vitella locale ai funghi porcini | €28.00 |
| Filetto di suino locale ai funghi                       | €18.00 |
| Stinco di suino con contorno di patate al forno         | €20.00 |

## I CONTORNI

|  |       |
|--|-------|
| Patate al forno con vastedda del belice DOP e pancetta croccante | €7.00 |
| Chips di patate fresche  | €6.00 |
| Rucola, pomodoro ciliegino, scaglie di grana                     | €7.00 |
| Pom. fresco, ricotta salata e cipolla rossa di Tropea            | €7.00 |
| Verdure Grigliate  | €6.00 |
| Verdure di campo saltate in padella                              | €6.00 |
| Caponata di verdure al cacao                                     | €8.00 |