



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)

*Il Regno di Abruzzo
ti attende...*

* 25 g l'uno, quantità minima 5 pezzi

vini

El Parillero
15,00

Lampato Colline Pescaresi rosso 2016
18,00

Lampato Majella 2016
20,00

Tullum Biológico
20,00

Feudo Antico Tullum 2014
25,00

Lampato 28 quintali 2010
35,00

Masciarelli Marina Cvetic 2014
45,00

Pasetti Harimann 2007
65,00

Masciarelli Villa Gemma 2011
80,00

altri vini

Lampato pecorino Majella 2016
15,00

Lampato cerasuolo Majella 2016
15,00

De Lazara Brut
15,00

Feudo Antico Brut Metodo Classico 2013
25,00

Masciarelli 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 Ambrèe
25 cl - 3,00 / 33 cl - 5,00

leffe in bottiglia

Leffe Royale Whitbread Golding
75 cl - 15,00

*Con una bottiglia di Leffe Royale
in omaggio un calice Leffe.
Sogna, puoi...*

El Parillero

BARRALARGA.IT

El Parrillero

BARRALARGA.IT

