

IL BARRETTO

DAL 1959

Antipasti Appetizers

Zucchine con Scaglie di Grana al Profumo di Tartufo Zucchini with Parmesan Cheese Flakes with Truffle Aroma	€ 9,00
Sformatino di Verdure con Fonduta di Parmigiano Vegetables Flan with Parmesan Cheese	€ 12,00
Segato di Carciofi con Scaglie di Parmigiano Freshly Chopped Artichokes with Flakes of Parmesan Cheese	€ 13,00
Pecorino di Pienza con Pere e Miele Pecorino Cheese with Pears and Honey Drops	€ 13,00
Grande Antipasto Toscano Parma Ham, Tuscan Salami, Bruschettes and Pecorino Cheese	€ 13,00
Caprese di Bufala di Battipaglia Buffalo Mozzarella Cheese from Naples with fresh Tomatoes	€ 13,00
Parmigiana di Melanzane secondo la Tradizione Parmigiana Eggplant with Tomato Sauce Buffalo Mozzarella and Parmesan Cheese	€ 13,00
Burrata al Tartufo Nero Burrata Cheese with Black Truffle	€ 14,00
Cocktail di Gamberi tiepidi con Maionese Shrimps Cocktail in a Mayo Sauce	€ 13,00
Carpaccio di Pesce Spada Carpaccio of Sword Fish	€ 14,00
Insalata tiepida di Calamari Warm Squid Salad	€ 15,00

Primi Piatti di Terra Land First Courses

Fiocchini di Pere con Salsa di Gorgonzola e Pecorino FIOCCHINI Pears Pasta with Gorgonzola and Pecorino Sauce	€ 14,00
Penne strascicate alla Fiorentina Penne Pasta with Meat Sauce Florentine Style	€ 14,00
Spaghettoni alla Carbonara Spaghettoni Pasta Carbonara Sauce	€ 14,00
Taglierini Cacio e Pepe Taglierini Pasta with Pepper and Cheese Sauce	€ 15,00
Ravioli alle Melanzane spadellati con Pomodorini Datterini, Melanzane e Burrata Ravioli Eggplants Pasta with fresh Datterini Tomatoes, Eggplant and Burrata Mozzarella Cheese	€ 15,00
Pappardelle al sugo di Cinghiale Pappardelle pasta with Red Wild Boar Ragout	€ 15,00
Taglierini al Tartufo Nero Taglierini Pasta with Black Truffle	€ 26,00

Primi Piatti di Pesce Fish First Courses

Paccheri con Gamberi, Pomodorini Pachino e Pecorino Romano Paccheri Pasta with Shrimps, Pachino Tomatoes and Pecorino Cheese	€ 18,00
Fedelini al Cartoccio Fedelini Pasta Cooked en Pappillote with Bits of Tomato, squids, and Shrimps	€ 18,00
Risotto Carnaroli Scampi e Curry Carnaroli Rice with Scampi and Curry	€ 17,00
Fedelini Calamari e Salvia Fedelini Pasta Squids and Sauce	€ 18,00
Tagliolini all'Astice Tagliolini Pasta with Lobster	€ 28,00

Secondi Piatti di Terra Land Main Courses

Petti di Pollo alla Pizzaiola con Spinaci Chicken Breast with Tomato, Mozzarella Cheese and sauted Spinach	€ 15,00
Ossobuco con Riso Pilaf al Profumo di Zafferano Braised Veal Florentine Style with Pilaf Rice Saffron Flavor	€ 16,00
Polpettine di Manzo al pomodoro e Piselli Beef Meat Balls with Peas in Tomato Sauce	€ 16,00

Griglia (Grill)

Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana Beef Tagliata with Grana Cheese Flakes and Rochet Salad	€ 28,00
Bistecca alla Fiorentina Beef Steak "Florentine Style"	€ 80,00 Kg
Filetto di Manzo del Barretto Beef Filet Barretto Style	€ 35,00

Secondi Piatti di Pesce Fish Main Courses

Baccalà croccante con Salsa di Noci e Aceto Balsamico Crispy Cod Fish with Walnuts Sauce and Balsamic Vinegar	€ 15,00
Fritto Misto del Barretto Mixed Deep Fried Seafood "Barretto Style"	€ 18,00
Filetto di Branzino al Cartoccio Filet of Seabass, Cartoccio Style	€ 28,00
Spedini di Calmari e Gamberi al Forno con Spinaci saltati Squids and Prawns Oven Skewers with sauted Spinach	€ 28,00
Pescato del Giorno (Secondo Mercato) Catch of the Day (Please ask your Waiter)	€ 80,00 Kg

Contorni Side Dishes

Insalata Mista Mixed Salad	€ 8,00
Patate Arrosto Roasted Potatoes	€ 8,00
Spinaci Saltati o all'Agro Sauteed Spinach	€ 8,00
Purea di Patate Mashed Potatoes	€ 8,00
Fagioli bianchi Toscani Tuscan White Beans	€ 8,00
Insalata Sfiziosa, Grana e Pinoli Wild Lettuce Salad with Parmesan Cheese Flakes and Pinenuts	€ 10,00
Funghi Porcini Trifolati Sauteed Porcini Mushrooms	€ 15,00

Dolci Desserts

Sorbetto al Limone Lemon Sorbet	€ 8,00
Gelato di Crema al Cioccolato Caldo Vanilla Icecream with Hot Chocolate	€ 8,00
Tiramisù	€ 8,00
Crème Brûlée	€ 8,00
Panna Cotta	€ 8,00
Millefoglie del Barretto Mille Feuille Barretto Style	€ 8,00
Soufflè Caldo al Cioccolato Hot Chocolate Souffle	€ 10,00