

# IL BARRETTO

DAL 1959

## Antipasti Appetizers

Zucchine con Scaglie di Grana al Profumo di Tartufo Zucchini with Parmesan Cheese Flakes with Truffle Aroma	€ 12,00
Segato di Carciofi con Scaglie di Parmigiano Freshly Chopped Artichokes with Flakes of Parmesan Cheese	€ 16,00
Grande Antipasto Toscano Parma Ham, Tuscani Salami,	€ 18,00
Caprese di Bufala di Battipaglia Buffalo Mozzarella Cheese from Naples with fresh Tomatoes	€ 14,00
Parmigiana di Melanzane secondo la Tradizione Parmigiana Eggplant with Tomato Sauce Buffalo Mozzarella and Parmesan Cheese	€ 14,00
Burrata al Tartufo Nero Burrata Cheese with Black Truffle	€ 14,00
Cocktail di Gamberi tiepidi con Maionese Shrimps Cocktail in a Mayo Sauce	€ 18,00
Carpaccio di Pesce Spada Carpaccio of Sword Fish	€ 18,00
Insalata tiepida di Calamari Warm Squid Salad	€ 18,00

## Primi Piatti di Terra Land First Courses

Fiocchini di Pere con Salsa di Gorgonzola e Pecorino FIOCCHINI Pears Pasta with Gorgonzola and Pecorino Sauce	€ 16,00
Penne strascicate alla Fiorentina Penne Pasta with Meat Sauce Florentine Style	€ 16,00
Spaghettoni alla Carbonara Spaghettoni Pasta Carbonara Sauce	€ 18,00
Taglierini Cacio e Pepe Taglierini Pasta with Pepper and Cheese Sauce	€ 22,00
Taglierini alla Garfagnina Taglierini Pasta with Porcini Mushrooms and Ragout	€ 22,00
Ravioli alle Melanzane spadellati con Pomodorini Datterini, Melanzane e Burrata Ravioli Eggplants Pasta with fresh Datterini Tomatoes, Eggplant and Burrata Mozzarella Cheese	€ 22,00
Taglierini al Tartufo Nero Taglierini Pasta with Black Truffle	€ 28,00

## Primi Piatti di Pesce Fish First Courses

Paccheri con Gamberi, Pomodorini Pachino e Pecorino Romano Paccheri Pasta with Shrimps, Pachino Tomatoes and Pecorino Cheese	€ 22,00
Risotto Carnaroli Scampi e Carciofi Carnaroli Rice with Scampi and Artichokes	€ 22,00
Fedelini Calamari e Salvia Fedelini Pasta Squids and Sauce	€ 22,00
Tagliolini all'Astice con Pomodorini Ciliegini Tagliolini Pasta with Lobster with Cherry Tomatoes	€ 28,00

## Secondi Piatti di Terra Land Main Courses

Petto di Pollo alla Pizzaiola con Spinaci Chicken Breast with Tomato, Mozzarella Cheese and sauted Spinach	€ 18,00
Ossobuco della tradizione Fiorentina Braised Veal Florentine Style	€ 22,00
Polpettine di Manzo al pomodoro e Piselli Beef Meat Balls with Peas in Tomato Sauce	€ 22,00

## Griglia (Grill)

Tagliata di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana Beef Tagliata with Grana Cheese Flakes and Rocket Salad	€ 32,00
Bistecca alla Fiorentina Beef Steak "Florentine Style"	€ 90,00 Kg
Filetto di Manzo del Barretto Beef Filet Barretto Style	€ 40,00

## Secondi Piatti di Pesce Fish Main Courses

Filetto di Branzino al Cartoccio Filet of Seabass, Cartoccio Style	€ 40,00
Spedini di Calmari e Gamberi al Forno con Spinaci saltati Squids and Prawns Oven Skewers with sauted Spinach	€ 35,00
Pescato del Giorno (Secondo Mercato) Catch of the Day (Please ask your Waiter)	€ 80,00 Kg

## Contorni Side Dishes

Insalata Mista Mixed Salad	€ 10,00
Patate Arrosto Roasted Potatoes	€ 10,00
Spinaci Saltati o all'Agro Sauteed Spinach	€ 10,00
Purea di Patate Mashed Potatoes	€ 12,00
Fagioli bianchi Toscani Tuscan White Beans	€ 10,00
Insalata Sfiziosa, Grana e Pinoli Wild Lettuce Salad with Parmesan Cheese Flakes and Pinenuts	€ 12,00
Funghi Porcini Trifolati Sauteed Porcini Mushrooms	€ 16,00

## Dolci Fatti in Casa Home Made Desserts

Sorbetto al Limone Lemon Sorbet	€ 12,00
Gelato di Crema al Cioccolato Caldo Vanilla Icecream with Hot Chocolate	€ 12,00
Tiramisù	€ 12,00
Crème Brulè	€ 12,00
Panna Cotta	€ 12,00
Soufflè Caldo al Cioccolato Hot Chocolate Souffle	€ 12,00