

®

da Mangiare

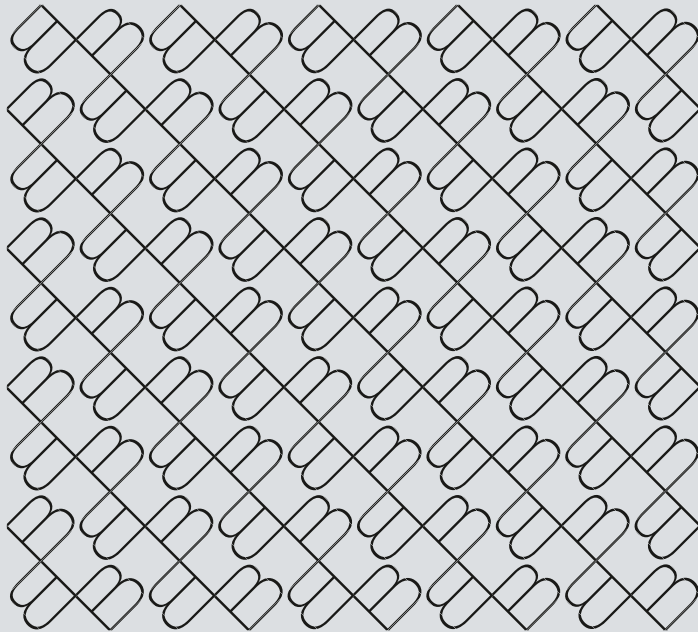
LA BARACCHINA

Pranzo

11:30—14:30

Cena

19:00—23:00



Pranzo & Cena | Primi piatti | Secondi piatti | Gnocco fritto | Insaltoni | Veggie | Hamburger | Dessert

follow us:



LaBaracchina Modena



labaracchina_mo

*coperto 1,50 €

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - A) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
 - B) malto-destrine a base di grano (*);
 - C) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - D) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - A) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - B) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - A) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - B) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - C) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - D) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - A) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - B) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, trucco per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) e prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



Primi Piatti

| PASTA RIPIENA | € |
|--|--------------|
| Tortellini alla panna | 12,00 |
| Tortelloni Ricotta e Spinaci — con burro e salvia | 12,00 |
| Tortelloni Ricotta e Spinaci « <i>Vecchia Modena</i> » — scaglie di Parmigiano, pancetta croccante e aceto balsamico | 12,00 |
| Tortelloni di Zucca — al ragù Modenese | 12,00 |



Primi Piatti

| PASTA DELLA CASA | € |
|---|--------------|
| Spaghetti <i>«Carbonara»</i> — Uova, pancetta e pepe | 10,00 |
| Spaghetti <i>«alla Zeus»</i> — Pomodoro, pancetta croccante e feta | 10,00 |
| Penne <i>«all' Arrabbiata»</i> | 10,00 |
| Gramigna al ragù di Salsiccia | 10,00 |
| Tagliatelle al Ragù | 10,00 |
| Gnocchetti <i>«alla Sorrentina»</i> — Pomodoro e mozzarella filante | 10,00 |



Secondi Piatti

| | € |
|---|----------------|
| Paillard di Vitello — alla griglia | 10,00 |
| Cotoletta di Maiale «Orecchia di Elefante» | 12,00 |
| Tagliata di Manzo (230 g) — con scaglie di grana e aceto balsamico — olio extravergine e rosmarino | 20,00 18,00 |
| Tartare di Fassona | 14,00 |
| Tagliata di Pollo — alla griglia | 9,00 |
| Uovo «all'Occhio di bue» — con pancetta croccante e aceto balsamico | 10,00 |
| Crudo e Bufala — Crudo di Parma 18 mesi e bufala Campana | 12,00 |
| Bresaola, Rucola e Grana | 10,00 |

Ⓑ

Specialità della casa

SPECIALITÀ**di produzione propria*

€

| | | |
|--|------------------|--------------|
| Gnocco e Tigelle* | <i>a persona</i> | 15,00 |
| — con selezione di salumi, stracchino e condimenti | | |
| + aggiunta gnocco / tigelle | <i>cad.</i> | 0,50 |
| + aggiunta di salumi | | 6,00 |
| Selezione di Formaggi | | 6,00 |
| Marmellata / Nutella | <i>cad.</i> | 0,50 |

Contorni

€

| | |
|--------------------------|-------------|
| Patate al forno | 5,00 |
| Patate fritte | 5,00 |
| Verdure grigliate | 5,00 |
| Verdure al vapore | 5,00 |



Vegetariani



€

| | |
|--|-------|
| Polpettine di soia — saltate in padella con verdure e legumi | 10,00 |
| Cous cous con verdure | 10,00 |
| Quinoa con bacche di Goji e verdure | 10,00 |

Insalatoni

€

| | |
|---|-------|
| Nizzarda — Insalata gentile, rucola, uovo sodo, olive nere, pomodoro, tonno | 10,00 |
| Marinara — Insalata gentile, mais, tonno, pomodoro, cannellini | 10,00 |
| Dietorella — Insalata gentile, rucola, fette di arancia, mais, bresaola, tonno, grana | 12,00 |
| Valtellina — Insalata gentile, bresaola, grana, funghi | 12,00 |
| Tirolese — Insalata gentile, speck, Brie, funghi | 12,00 |
| Caprese — Insalata gentile, pomodoro, mozzarella | 9,00 |
| Moderna — Insalata gentile, salmone affumicato, avocado, noci | 12,00 |
| Baracchina — Insalata gentile, pancetta croccante, scaglie di grana, noci | 12,00 |
| Ruspante — Insalata gentile, ceci, petto di pollo, olive nere, mais | 12,00 |



Hamburgerher

| <i>Hamburger di Chianina 230 g</i> | € |
|--|-------|
| Classico — Hamburger di Chianina 180 g con insalata, cheddar, pomodoro e salse — | 14,00 |
| Crocante — Hamburger di Chianina 180 g con insalata, pomodoro, pancetta croccante, provola — | 14,00 |
| Montanaro — Hamburger di Chianina 180 g con funghi, pancetta croccante, provola — | 14,00 |
| Chicken — Filetto di pollo alla piastra, fontina, insalata, pomodoro, salse — | 12,00 |
| Panini alla piastra e Piadine <i>in base alla farcitura</i> — Farciti con: <i>Prosciutto cotto Prosciutto crudo Salame Mortadella Fontina Insalata Maionese ecc...</i> | — |

Dessert

| | € |
|------------------------------------|------|
| Coppa di gelato | 5,00 |
| Profiterole | 5,00 |
| Cheese cake ai frutti rossi | 5,00 |
| Tiramisù | 5,00 |
| Meringa | 5,00 |
| Frutta di stagione | 5,00 |



da Bere

LA BARACCHINA

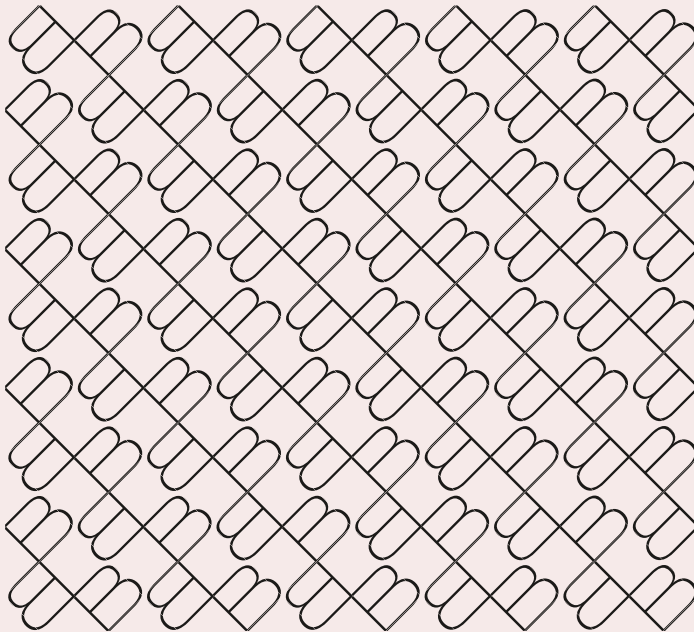
Aperitivo
After-dinner

dalle ore 17:00

consumazione minima 6,00€ a persona

in caso di eventi sportivi

consumazione minima 10,00€ a persona



follow us:



LaBaracchina Modena



labaracchina_mo

“Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”

**Stuzzico aggiuntivo 5,00 € a persona*

***Dalle ore 17:00, consumazione obbligatoria minima 6,00€ a persona
In caso di eventi sportivi consumazione minima 10,00€ a persona*



Bevande

€

BAR

| | | |
|------------------------------------|-------------------|------|
| | <i>piccola</i> | 3,50 |
| Bibite alla spina | <i>media</i> | 4,50 |
| <hr/> | | |
| Pepsi | | |
| Schweppes lemon | | |
| Schweppes orange | | |
| Schweppes tonica | | |
| The limone | | |
| The pesca | | |
| <hr/> | | |
| Bibite in lattina | | 3,00 |
| Redbull | | 4,00 |
| Bibite in bottiglia (20 cl) | | 3,50 |
| Succhi di frutta | | 3,50 |
| Spremuta d'arancia | | 4,00 |
| Frullati | | 5,00 |
| (aggiunta di panna + 0,50€) | | |
| Acqua | <i>0,50 litri</i> | 1,50 |
| | <i>0,75 litri</i> | 3,00 |



le Birre

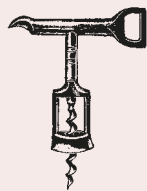
€

BIRRE

| | | |
|--|------------------------|-------------|
| | <i>piccola (0,25l)</i> | 3,00 |
| <i>alla spina</i> | <i>media (0,4l)</i> | 5,00 |
| Krombacher Pils | | |
| Aynger Weiss | | |
| Cameron's IPA | | |
| <i>in bottiglia</i> | <i>da / a</i> | 4,00 / 7,00 |
| Menabrea Bionda _33cl | | |
| Ally Walks IPA _33cl | | |
| Ally Jumps Doppio malto _33cl | | |
| Icnusa Non filtrata _33cl | | |
| Bud _33cl | | |
| Beck's _33cl | | |
| Paulaner Weisse _50cl | | |
| Tennent's Super _33cl | | |
| Spitfire Bitter Ale _50cl | | |
| Shepherd Neame Double Stout _50cl | | |
| Ceres Chiara _33cl | | |
| Corona _33cl | | |
| Hoegaarden Blanche _33cl | | |
| San Miguel Gluten free _33cl | | |
| Goose Island IPA _33cl | | |
| San Miguel 0.0 Analcolica _25cl | | |
| Guinnes _33cl | | |
| Delirium Blonde _33cl | | |



la Cantina



€

VINI BIANCHI

Calice Bott.

| | | |
|---|------|-------|
| Chardonnay Trentino DOC / cant. <i>Endrizzi</i> | 5,00 | 20,00 |
| Sauvignon Alto Adige Valle Isarco DOC / cant. <i>Eisacktaler Kellerei</i> | 5,00 | 22,00 |
| Muller Thurgau Alto Adige Valle Isarco DOC / cant. <i>Eisacktaler Kellerei</i> | 5,00 | 20,00 |
| Ribolla Gialla IGT cant. <i>Antonutti</i> | 5,00 | 18,00 |
| Vermentino Litorale Val delle Rose DOC. cant. <i>Cecchi</i> | 5,00 | 20,00 |
| Passerina Terre di Chieti IGP / cant. <i>Pe.Pa</i> | 5,00 | 18,00 |
| Falanghina IGT / cant. <i>i Feudali</i> | 5,00 | 18,00 |
| Fiano di Avellino DOCG / cant. <i>i Feudali</i> | 5,00 | 20,00 |
| Janare Greco "Sannio DOP" / cant. <i>La Guardiense</i> | 5,00 | 18,00 |

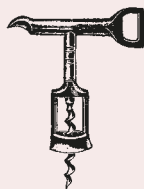
VINI ROSSI

Calice Bott.

| | | |
|---|------|-------|
| Cabernet Sauvignon Trentino DOC / cant. <i>Endrizzi</i> | 5,00 | 20,00 |
| Principe di Ribano Sangiovese di Romagna sup. DOC / cant. <i>Spalletti</i> | 5,00 | 18,00 |
| Rosso di Montalcino DOC / cant. <i>Fanti</i> | / | 22,00 |
| «La Braccese» Nobile Montepulciano DOCG / cant. <i>Marchese Antinori</i> | / | 27,00 |
| Santa Cristina IGT Toscana / cant. <i>Marchese Antinori</i> | 5,00 | 20,00 |
| Morellino di Scansano DOCG / cant. <i>Val delle rose</i> | 5,00 | 20,00 |
| Chianti classico «Gallo Nero» DOCG/ cant. <i>Vigna del colombaio</i> | 5,00 | 20,00 |
| Primitivo del Salento IGT/ cant. <i>Leone de Castris</i> | 5,00 | 20,00 |
| Nero d'Avola Terre Siciliane IGT / cant. <i>Cusumano</i> | 5,00 | 20,00 |



la Cantina



€

LAMBRUSCHI GRASPAROSSA

Calice Bott.

| | | |
|---|------|-------|
| Lambrusco secco DOC / cantina <i>Battagliola</i> | | 16,00 |
| Lambrusco Otello «Nerodilambrusco» / cantina <i>Ceci</i> | | 16,00 |
| Lambrusco «Tasso» secco DOP / cantina <i>Fattoria Moretto</i> | | 14,00 |
| Lambrusco di Castelvetro amabile DOC / cantina <i>Pedevigna</i> | 4,00 | 12,00 |
| Lambrusco di Castelvetro secco DOC / cantina <i>Pedevigna</i> | 4,00 | 12,00 |
| Lambrusco «Rive dei Ciliegi» DOC / cantina <i>Vezzelli</i> | | 16,00 |

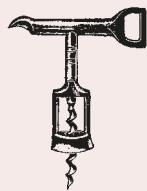
LAMBRUSCHI SORBARA

Calice Bott.

| | | |
|---|------|-------|
| Lambrusco «Vigna del Cristo» DOC / cantina <i>Cavicchioli</i> | | 16,00 |
| Lambrusco «Vecchia Modena» premium DOC / cantina <i>Cleto Chiarli</i> | | 16,00 |
| Lambrusco di Sorbara DOC / cantina <i>Pedevigna</i> | 4,00 | 12,00 |



la Cantina



€

BOLLICINE

Calice

Bott.

Moscato d'AstiDOCG / cantina *Doja*

5,00

18,00

«Jejo» Colmei Prosecco ValdobbiadeneDOCG extra Dry / cantina *Bisol*

5,00

25,00

Conegliano Prosecco spumanteDOCG valdobbiadene extra Dry / cantina *Foss Marai*

28,00

«Brut de Noir» Rosè spumanteBrut / cantina *Cleto Chiarli*

5,00

25,00

«Trento DOC» Brut metodo ClassicoBrut DOC / cantina *Revi*

35,00

Franciacorta spumante «Prima Cuvée»Brut DOCG / cantina *Monte Rossa*

7,00

35,00

Franciacorta spumante CuvéeBrut DOCG / cantina *Bellavista*

45,00

Franciacorta spumante Cuvée prestigeBrut DOCG / cantina *Ca del Bosco*

50,00

Franciacorta SatènDOCG / cantina *Mirabella*

7,00

35,00

Trentodoc Brut metodo classicoBrut DOC / cantina *Endrizzi*

7,00

35,00

CHAMPAGNE

Bott.

Champagne Brut «Réserve Impériale» Moët & Chandon

85,00

Champagne «Ice Impérial» Moët & Chandon

95,00

Champagne «Ice Impérial Rosé» Moët & Chandon

95,00

Champagne «Royale Réserve» Brut Philipponnat

95,00

Champagne Dom Pérignon Brut

265,00



Cocktail

€

MISCELATI | *alcolici*

| | |
|---|------|
| Spritz Prosecco, Aperol, Soda | 7,00 |
| Negroni Gin, Campari, Vermout rosso, fetta Arancia | 8,00 |
| Americano Bitter, Vermout Rosso, soda, scorza Limone | 8,00 |
| Bicicletta Aperol e Cedrata | 7,00 |
| Hugo Sambuco, Prosecco, soda, foglie Menta | 7,00 |
| Sbagliato Prosecco, Campari, Vermout rosso, fetta Arancia | 8,00 |
| Piña Colada Rum, latte di Cocco, Ananas | 8,00 |
| Moscow Mule Vodka, Lime, Ginger beer | 8,00 |
| Long Island Gin, Vodka, Rum bianco, Triple sec, Cola | 8,00 |
| Margarita Triple sec, Tequila, Lime, sale | 8,00 |
| Cuba Libre Run bianco, succo Lime, Cola | 8,00 |
| Mimosa Succo d'Arancia Bionda, Vino Spumante Secco | 7,00 |
| Bellini Succo di Pesca, Vino Spumante Secco | 7,00 |

Ⓑ

Pestati / Analcolici & Distillati

| | | € |
|---|-------------|-------------|
| PESTATI <i>alcolici</i> | | 9,00 |
| Caipiroska Vodka, Lime, zucchero di canna | | |
| Caipirinha Cachaca, Lime, zucchero di canna | | |
| Mojito Rum bianco, Lime, Soda, menta, zucchero di canna | | |
| Cubano Rum bianco, Lime, Cola | | |
| | | € |
| ANALCOLICI | | 6,00 |
| Miscelati alla frutta Dolce / Secco | | |
| | | € |
| DISTILLATI | <i>da/a</i> | 4.00 / 7,00 |
| Italiani ed Esteri | | |



Drink / *alcolici*

| | <i>alcolici</i> | € |
|----------------------|-------------------------------|-------|
| <hr/> | | |
| GIN | <i>miscelati tonica/lemon</i> | |
| Larios | | 8,00 |
| Tanqueray | | 10,00 |
| Bombay | | 10,00 |
| Hendricks | | 12,00 |
| Mare | | 12,00 |
| Monkey | | 14,00 |
| <hr/> | | |
| VODKA | <i>miscelati</i> | |
| Wyborova | | 8,00 |
| Absolut | | 10,00 |
| Grey Goose | | 12,00 |
| Keglevich Pesca | | 8,00 |
| Keglevich Fragola | | 8,00 |
| Keglevich Menta | | 8,00 |
| <hr/> | | |
| RHUM | | |
| Bacardi Carta Blanca | | 3,00 |
| Havana 3 | | 5,00 |
| Havana 7 | | 7,00 |
| Pampero Anniversario | | 9,00 |
| Zacapa 25 | | 10,00 |



Caffetteria

€

BAR

| | | |
|--|---------------------------------|------|
| Caffè espresso | | 2,00 |
| Caffè corretto | | 3,00 |
| Orzo / Ginseng piccolo | | 2,00 |
| Orzo / Ginseng grande | | 3,00 |
| Caffè shackerato | <i>aggiunta di panna 0,50 €</i> | 3,50 |
| Caffè con panna | | 3,00 |
| Cappuccino / Latte macchiato | | 2,50 |
| Cioccolata calda | <i>aggiunta di panna 1,00 €</i> | 4,00 |
| Irish coffee | | 5,00 |
| Crema caffè piccola | | 3,50 |
| Crema caffè grande | | 5,00 |
| | | |
| Infusi / Tè della casa con biscotti | | 4,00 |

**Stuzzico aggiuntivo 5,00 € a persona*

***Dalle ore 17:00, consumazione obbligatoria minima 6,00€ a persona
In caso di eventi sportivi consumazione minima 10,00€ a persona*



LA BARACCHINA

Viale G. Amendola, 411
41125 - Modena (MO)

+39 059 39 70 874
labaracchina.modena@gmail.com

labaracchinamodena.it