

# da Mangiare

## LA BARACCHINA

### *Pranzo*

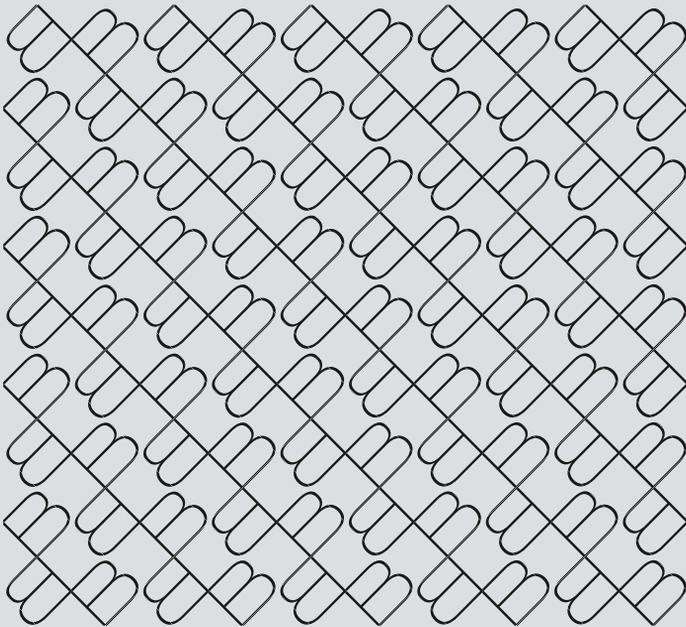
11:30—14:30

---

### *Cena*

19:00—23:00

---



# LA BARACCHINA

follow us:



LaBaracchina Modena



labaracchina\_mo



[www.labaracchinamodena.it](http://www.labaracchinamodena.it)

**\*coperto 2,00 €**

## 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, tranne 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 SO<sub>2</sub> 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	€
<b>Tortellini alla panna</b>	13,00
<b>Tortelloni Ricotta e Spinaci</b> — con burro e salvia	13,00
<b>Tortelloni Ricotta e Spinaci</b> <i>«Vecchia Modena»</i> — scaglie di Parmigiano, pancetta croccante e aceto balsamico	13,00
<b>Tortelloni di Zucca</b> — al ragù Modenese	13,00

---



# Primi Piatti

---

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

---

# Secondi Piatti

	€
<b>Paillard di Vitello</b> — alla griglia	10,00
<b>Cotoletta di Maiale «Orecchia di Elefante»</b>	14,00
<b>Tagliata di Manzo</b> (230 g) — con scaglie di grana e aceto balsamico — olio extravergine e rosmarino	20,00 18,00
<b>Filetto di Manzo</b> (250 g) — alla griglia — all'aceto balsamico — al pepe verde — ai funghi	20,00 22,00 22,00 22,00
<b>Tartare di Fassona</b>	14,00
<b>Tagliata di Pollo</b> — alla griglia	9,00
<b>Uovo «all'Occhio di bue»</b> — con pancetta croccante e aceto balsamico	10,00
<b>Crudo e Bufala</b> — Crudo di Parma 18 mesi e bufala Campana	12,00
<b>Bresaola, Rucola e Grana</b>	12,00



## Specialità della casa

**SPECIALITÀ**

\*di produzione propria

€

<b>Gnocco e Tigelle*</b> — con selezione di salumi, stracchino e condimenti.	<i>a persona</i>	<b>18,00</b>
+ Gnocco / Tigelle	<i>cad.</i>	0,70
+ salumi misti	<i>per porz.</i>	8,00
+ aggiunta solo crudo	<i>per porz.</i>	10,00
+ stracchino	<i>per porz.</i>	3,00
+ selezione di formaggi misti	<i>per porz.</i>	7,00
+ lardo e grana	<i>per porz.</i>	2,00
+ marmellata / nutella	<i>cad.</i>	0,50

## Contorni

€

<b>Patate al forno</b>	<b>5,00</b>
<b>Patate fritte</b>	<b>5,00</b>
<b>Verdure grigliate</b>	<b>5,00</b>
<b>Verdure al vapore</b>	<b>5,00</b>

## Vegetariani



€

<b>Polpettine di soia</b> — saltate in padella con verdure e legumi	10,00
<b>Cous cous con verdure</b>	10,00
<b>Quinoa con bacche di Goji e verdure</b>	10,00

## Insalatoni

€

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



# Hamburger

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

# Dessert

	€
<b>Coppa di gelato</b>	5,00
<b>Profiteroles</b>	5,00
<b>Cheese cake</b> ai frutti rossi	5,00
<b>Tiramisù</b>	5,00
<b>Meringa</b>	5,00
<b>Frutta di stagione</b>	5,00

# da Bere

## LA BARACCHINA

Aperitivo  
After-dinner

---

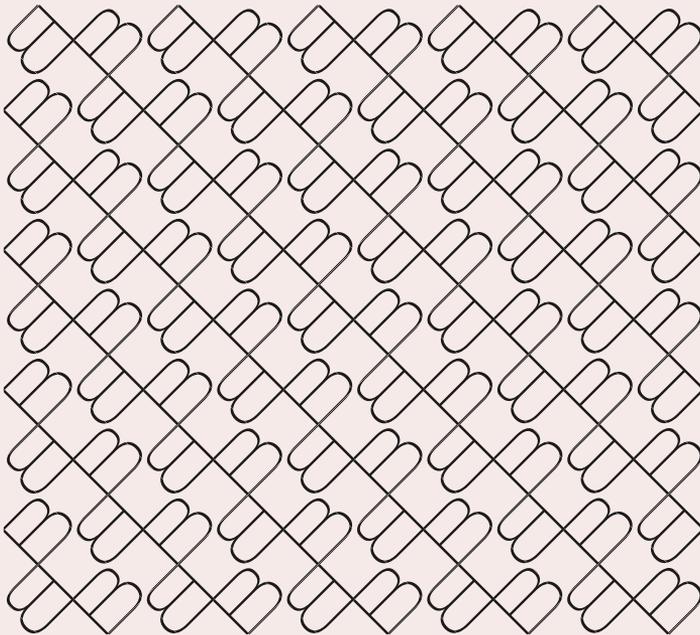
dalle ore 17:00

consumazione minima 6,00€ a persona

---

in caso di eventi sportivi

consumazione minima 10,00€ a persona





*follow us:*



*LaBaracchina Modena*



*labaracchina\_mo*



*www.labaracchinamodena.it*

“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
<b>Bibite alla spina</b>	<i>media</i>	4,50
Pepsi		
Schweppes lemon		
Schweppes orange		
Schweppes tonica		
The limone		
The pesca		
<b>Bibite in lattina</b>		3,00
<b>Redbull</b>		4,00
<b>Bibite in bottiglia (20 cl)</b>		3,50
<b>Succhi di frutta</b>		3,50
<b>Spremuta d'arancia</b>		4,00
<b>Frullati</b> (aggiunta di panna + 1,00 €)		6,00
<b>Acqua</b>	<i>0,50 litri</i>	1,50
	<i>0,75 litri</i>	3,00



## le Birre

€

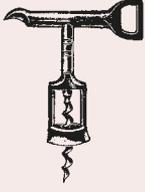
**BIRRE***alla spina*

<b>Krombacher</b>	<i>Pils</i>	<i>piccola (0,25l)</i>	3,00
		<i>media (0,4l)</i>	5,00
<b>Aynger</b>	<i>Weiss</i>	<i>piccola (0,25l)</i>	3,00
		<i>media (0,4l)</i>	5,00
<b>Cameron's</b>	<i>IPA</i>	<i>piccola (0,25l)</i>	3,50
		<i>media (0,4l)</i>	6,00

*in bottiglia*

		<i>da:</i>	4,00
		<i>a:</i>	7,00
<b>Menabrea</b>	<i>Bionda</i>	<i>33cl</i>	
<b>Ally Walks</b>	<i>IPA</i>	<i>33cl</i>	
<b>Ally Jumps</b>	<i>Doppio malto</i>	<i>33cl</i>	
<b>Iconusa</b>	<i>Non filtrata</i>	<i>33cl</i>	
<b>Bud</b>		<i>33cl</i>	
<b>Beck's</b>		<i>33cl</i>	
<b>Tennent's Super</b>		<i>33cl</i>	
<b>Spitfire</b>	<i>Bitter Ale</i>	<i>50cl</i>	
<b>Shepherd</b>	<i>Neame Double Stout</i>	<i>50cl</i>	
<b>Ceres</b>	<i>Chiara</i>	<i>33cl</i>	
<b>Corona</b>		<i>33cl</i>	
<b>Hoegaarden</b>	<i>Blanche</i>	<i>33cl</i>	
<b>San Miguel</b>	<i>Gluten free</i>	<i>33cl</i>	
<b>Goose Island</b>	<i>IPA</i>	<i>33cl</i>	
<b>Beck's</b>	<i>Analcolica</i>	<i>25cl</i>	
<b>Guinnes</b>		<i>33cl</i>	
<b>Delirium</b>	<i>Blonde</i>	<i>33cl</i>	

## la Cantina



€

## VINI BIANCHI

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

## VINI ROSSI

	Calice	Bott.
<b>Cabernet Sauvignon</b> Trentino DOC / cant. <i>Endrizzi</i>	5,00	20,00
<b>Principe di Ribano</b> Sangiovese di Romagna sup. DOC / cant. <i>Spalletti</i>	5,00	20,00
<b>Rosso di Montalcino</b> DOC / cant. <i>Fanti</i>	/	22,00
<b>«La Braccessa» Nobile Montepulciano</b> DOCG / cant. <i>Marchese Antinori</i>	/	27,00
<b>Santa Cristina</b> IGT Toscana / cant. <i>Marchese Antinori</i>	5,00	20,00
<b>Morellino di Scansano</b> DOCG / cant. <i>Val delle rose</i>	5,00	20,00
<b>Chianti classico «Gallo Nero»</b> DOCG/ cant. <i>Vigna del colombaio</i>	5,00	20,00
<b>Primitivo del Salento</b> IGT/ cant. <i>Leone de Castris</i>	5,00	20,00
<b>Nero d'Avola</b> 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
Lambrusco «Cialdini» secco DOC / cantina <i>Cleto Chiarli</i>		16,00

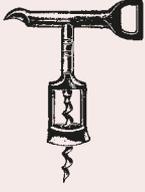
---

**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'Asti**DOCG / cantina *Doja*

5,00

20,00

**«Jejo» Colmei Prosecco Valdobbiadene**DOCG extra Dry / cantina *Bisol*

5,00

25,00

**Conegliano Prosecco spumante**DOCG valdobbiadene extra Dry / cantina *Foss Marai*

28,00

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

5,00

25,00

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

40,00

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

7,00

40,00

**Franciacorta spumante Cuvée**Brut DOCG / cantina *Bellavista*

50,00

**Franciacorta spumante Cuvée prestige**Brut DOCG / cantina *Ca del Bosco*

60,00

**Franciacorta Satèn**DOCG / cantina *Mirabella*

7,00

40,00

**Trentodoc Brut metodo classico**Brut DOC / cantina *Endrizzi*

7,00

35,00

**CHAMPAGNE**

Bott.

**Champagne Brut «Réserve Impériale» Moët & Chandon**

90,00

**Champagne «Ice Impérial» Moët & Chandon**

100,00

**Champagne «Ice Impérial Rosé» Moët & Chandon**

95,00

**Champagne Dom Pérignon Brut**

350,00



€

**MISCELATI** | *alcolici*

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

# Pestati / Analcolici & Distillati

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



# Drink / *alcolici*

	<i>alcolici</i>	€
<hr/>		
<b>GIN</b>	<i>miscelati tonica/lemon</i>	
Larios		8,00
Tanqueray		10,00
Bombay		10,00
Malfy "Rosa"		11,00
Malfy "Arancio"		11,00
Hendricks		12,00
Mare		12,00
Monkey		14,00
<hr/>		
<b>VODKA</b>	<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/>		
<b>RUM</b>		
Bacardi Carta Blanca		3,00
Havana 3		5,00
Havana 7		7,00
Pampero Anniversario		9,00
Zacapa 25		10,00

## Caffetteria

€

**BAR**

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