

Pranzo & Cena

LA BARACCHINA

Pranzo

11:30—14:30

Cena

19:00—22:30

Primi piatti | Secondi piatti
Gnocco fritto | Hamburger
Insalatoni | Veggie | Dessert

***coperto 2.00€**



**"Curiosi di scoprire
le delizie di oggi?"**

**Chiedete al nostro staff
i piatti del giorno!"**

**"Per garantirvi un'esperienza
sempre diversa e ricca di sapori
autentici, ogni giorno prepariamo
con cura piatti diversi secondo
stagione, così che il nostro menù
si arricchisca quotidianamente
di nuove specialità".**



LA BARACCHINA

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE 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) latticolo.
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.



LA BARACCHINA

PRIMI PIATTI

PASTA RIPIENA

-
- **TORTELLINI ALLA PANNA** – € 13,00

-
- **TORTELLONI RICOTTA E SPINACI** – € 13,00
- Burro e salvia.

-
- **TORTELLONI RICOTTA E SPINACI** – € 13,00
«VECCHIA MODENA»
- Scaglie di Parmigiano, guanciale croccante e aceto balsamico.

-
- **TORTELLONI DI ZUCCA** – € 13,00
- Al ragù «Modenese».
-



PRIMI PIATTI

PASTA DELLA CASA

-
- **SPAGHETTI ALLA «CARBONARA»** – € 10,00
- Uova, guanciale e pepe.
-
- **SPAGHETTI «ALLA ZEUS»** – € 10,00
- Pomodoro, guanciale croccante e feta.
-
- **SPAGHETTI «ALL'AMATRICIANA»** – € 10,00
- Pomodoro e guanciale.
-
- **PENNE «ALL'ARRABBIATA»** – € 10,00
-
- **GRAMIGNA AL RAGÙ DI SALSICCIA** – € 10,00
-
- **TAGLIATELLE AL RAGÙ** – € 10,00
-
- **GNOCCHETTI «ALLA SORRENTINA»** – € 10,00
- Pomodoro e mozzarella filante.
-



SECONDI PIATTI

•

-
- **PAILLARD DI BOVINO** — € 10,00

- Alla griglia.

-
- **COTOLETTA DI MAIALE**

- «**ORECCHIA DI ELEFANTE**» — € 14,00

-
- **TAGLIATA DI MANZO** / (230 g)

- Scaglie di grana e aceto balsamico. — € 20,00

- Olio extravergine e rosmarino. — € 18,00

-
- **FILETTO DI MANZO** / (250 g)

- Alla griglia. — € 20,00

- All'aceto balsamico. — € 22,00

- Al pepe verde. — € 22,00

- Ai funghi. — € 22,00

-
- **TARTARE DI SCOTTONA** — € 14,00

-
- **TAGLIATA DI POLLO** — € 10,00

- Alla griglia.

-
- **CRUDO E BUFALA** — € 12,00

- Crudo di Parma 18 mesi e bufala Campana.

-
- **BRESAOLA RUCOLA E GRANA** — € 12,00
-



LA BARACCHINA

SPECIALITÀ DELLA CASA



**di produzione propria*

- **GNOCCO E TIGELLE***

- con selezione di salumi,
stracchino e condimenti.

Menù completo € 18,00

+ Gnocco e tigelle	<i>al pezzo</i>	€ <u>0,70</u>
+ Salumi misti	<i>per porz.</i>	€ <u>8,00</u>
+ Aggiunta di solo prosciutto crudo	<i>per porz.</i>	€ <u>10,00</u>
+ Stracchino	<i>per porz.</i>	€ <u>3,00</u>
+ Selezione di formaggi	<i>per porz.</i>	€ <u>7,00</u>
+ Lardo e grana	<i>per porz.</i>	€ <u>3,00</u>
+ Marmellata o Nutella	<i>cad.</i>	€ <u>0,50</u>

CONTORNI

-
- **PATATE AL FORNO**
- € 5,00

-
- **VERDURE GRIGLIATE**
- € 5,00

-
- **PATATE FRITTE**
- € 5,00

-
- **VERDURE AL VAPORE**
- € 5,00



LA BARACCHINA

VEGETARIANI

-
- **POLPETTINE DI SOIA** — € 11,00
- saltate in padella con verdure e legumi.
-
- **COUS COUS CON VERDURE** — € 11,00
-
- **QUINOA CON BACCHE DI GOJI E VERDURE** — € 11,00
-

INSALATONE

-
- **NIZZARDA** — € 10,00
Insalata gentile, rucola, uovo sodo, olive nere, pomodoro, tonno.
-
- **DIETORELLA** — € 12,00
Insalata gentile, rucola, fette di arancia, mais, bresaola, tonno, grana.
-
- **VALTELLINA** — € 12,00
Insalata gentile, bresaola, grana, funghi.
-
- **TIROLESE** — € 12,00
Insalata gentile, speck, formaggio brie, funghi.
-
- **CAPRESE** — € 9,00
Insalata gentile, pomodoro, mozzarelline.
-
- **MODERNA** — € 12,00
Insalata gentile, salmone affumicato, avocado, noci.
-
- **BARACCHINA** — € 12,00
Insalata gentile, pancetta croccante, scaglie di grana, noci.
-
- **RUSPANTE** — € 12,00
Insalata gentile, ceci, petto di pollo, olive nere, mais.
-
- **INSALATA GRECA** — € 12,00
Insalata, olive nere, cipolla rossa, peperoni, cetrioli, feta.
-



LA BARACCHINA

HAMBURGER

**carne scelta di Chianina*

- **CLASSICO** — € 14,00
Hamburger* di Chianina 180 g con
insalata, cheddar, pomodoro e salse.
- **CROCCANTE** — € 14,00
Hamburger* di Chianina 180 g con
insalata, pomodoro, salse, pancetta croccante, provola.
- **MONTANARO** — € 14,00
Hamburger* di Chianina 180 g con
funghi, salse, pancetta croccante, provola.
- **CHICKEN** — € 12,00
Filetto di pollo alla piastra, fontina,
insalata, pomodoro, salse.

**prezzi in base alla farcitura*

- **PANINI ALLA PIASTRA & PIADINE**
Farcitura con:
- prosciutto cotto | prosciutto crudo | salame
mortadella | fontina | insalata | maionese | ecc...

DESSERT

di nostra produzione

- | | |
|--|--|
| • COPPA GELATO
— € 6,00 | • PANNA COTTA
al cioccolato - € 6,00
al caramello - € 6,00
ai frutti di bosco - € 6,00 |
| • TORTA «TIPO BAROZZI»
con mascarpone — € 6,00 | • ZUPPA INGLESE
— € 6,00 |
| • CHEESECAKE
ai frutti di bosco - € 6,00 | • CREMA CATALANA
— € 6,00 |



LA BARACCHINA

LA BARACCHINA

Aperitivo & After-dinner

Caffè | Bibite | Birre | Drink |
la Cantina | Cocktail | Distillati

*Stuzzico aggiuntivo
€ 5,00 a persona

Dalle ore 17:00
consumazione minima
€ 6,00 a persona

In caso di eventi sportivi
consumazione minima
€ 10,00 a persona



BEVANDE

Bibite alla spina	piccola	€ 3,50
	media	€ 4,50
Pepsi		
Schweppes lemon		
Schweppes orange		
Schweppes tonica		
Tè al limone		
Tè alla pesca		
Bibite in lattina		€ 3,50
Redbull		€ 4,00
Coca-Cola in vetro	33 cl	€ 4,00
Bibite in vetro	20 cl	€ 3,50
Succhi di frutta		€ 3,50
Spremuta d'arancia		€ 4,50
Acqua	50 cl	€ 1,50
	75 cl	€ 3,00



LA BARACCHINA

LE BIRRE



alla spina

La spina ospite 🍷		<i>piccola (0,25l)</i>	€ 3,50
<i>Birra «del momento» a rotazione</i>		<i>media (0,4l)</i>	€ 6,00
Krombacher	<i>Pils</i>	<i>piccola (0,25l)</i>	€ 3,00
		<i>media (0,4l)</i>	€ 5,00
Cameron's	<i>IPA</i>	<i>piccola (0,25l)</i>	€ 3,50
		<i>media (0,4l)</i>	€ 6,00

		<i>da</i>	€ 4,00
<i>in bottiglia</i>		<i>a</i>	€ 7,00

Menabrea	<i>Bionda</i>	33cl
Ally Walks	<i>IPA</i>	33cl
Lagunitas	<i>IPA</i>	33cl
Punk IPA	<i>IPA</i>	33cl
Ally Jumps	<i>Doppia malto</i>	33cl
Ichnusa	<i>Non filtrata</i>	33cl
Bud		33cl
Beck's		33cl
Tennent's Super		33cl
Spitfire	<i>Bitter Ale</i>	50cl
Shepherd	<i>Neame Double Stout</i>	50cl
Ceres	<i>Chiara</i>	33cl
Corona		33cl
Hoegaarden	<i>Blanche</i>	33cl
Peroni Nastro Azzurro 0,0	<i>Analacolica</i>	33cl
Cornet Oaked		33cl
Mahou Estrellas	<i>Gluten free</i>	33cl
Ayinger Brau-Weisse	<i>Weisse</i>	50cl
Shepherd	<i>IPA ambrata</i>	50cl
Guinnes	<i>Stout</i>	33cl



LA BARACCHINA

VINI BIANCHI



LA CANTINA

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Chardonnay Trentino DOC / cant. Endrizzi	€ 5,00	€ 22,00
Sauvignon Alto Adige Valle Isarco DOC / cant. Kellerei Eisacktaler	€ 6,00	€ 25,00
Ribolla Gialla IGT cant. Antonutti	€ 5,00	€ 22,00
Passerina Terre di Chieti IGP / cant. Terre d'Abruzzo	€ 5,00	€ 22,00
Falanghina IGT / cant. i Feudali	€ 5,00	€ 22,00
Grillo «Il Salinaro» Terre siciliane IGP / cant. Duca di Castelmonte	€ 5,00	€ 22,00
«La Segreta» Bianco DOC Sicilia / cant. Az. agricola Pianeta	€ 5,00	€ 22,00
Gewürztraminer DOC / cant. Kellerei Eisacktaler	€ 6,00	€ 25,00
Riesling Renano Trentino DOC / cant. Endrizzi	€ 6,00	€ 25,00
Vermentino di Sardegna Costamolino DOC / cant. Argiolas	€ 5,00	€ 22,00
Arneis Blangé Langhe DOC / cant. Ceretto	€ 7,00	€ 35,00



LA BARACCHINA

VINI ROSSI



LA CANTINA

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Cabernet Sauvignon Trentino DOC / cant. Endrizzi	€ 5,00	€ 22,00
Principe di Ribano Sangiovese di Romagna sup. DOC / cant. Spalletti	€ 5,00	€ 22,00
Santa Cristina IGT Toscana / cant. Marchese Antinori	€ 5,00	€ 22,00
Morellino di Scansano DOCG / cant. Val delle rose	€ 5,00	€ 22,00
Chianti classico «Gallo Nero» DOCG / cant. Vigna del Colombaio	€ 5,00	€ 22,00
Primitivo del Salento IGT / cant. Leone de Castris	€ 5,00	€ 22,00
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT / cant. Cusumano	€ 5,00	€ 22,00
Lagrein Alto Adige DOC / cant. Colterenzio	€ 7,00	€ 26,00
Valpolicella Ripasso «Vigneti di Torbe» Classico Superiore DOC / cant. Negrar	€ 7,00	€ 28,00
Bolgheri Rosso «Le Pievi» DOC / cant. Fabio Motta	–	€ 35,00



LA BARACCHINA

LAMBRUSCHI



LA CANTINA

Lambruschi Grasparossa

calice bottiglia

Lambrusco secco DOC / cant. Battagliola		€ 16,00
Lambrusco Otello «Nerodilambrusco» cant. Ceci		€ 16,00
Lambrusco di Castelvetro amabile DOC / cantina Pedevigna	€ 4,00	€ 12,00
Lambrusco di Castelvetro secco DOC / cantina Pedevigna	€ 4,00	€ 12,00
Lambrusco «Rive dei Ciliegi» DOC / cantina Vezzelli		€ 16,00
Lambrusco «Cialdini» secco DOC / cantina Cleto Chiarli		€ 16,00
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro «l'Acino» DOP / cant. Corte Manzini		€ 16,00
Lambrusco Grasparossa "Villa Cialdini" DOC / cant. Cleto Chiarli		€ 16,00

Lambruschi Sorbara

Lambrusco «Vigna del Cristo» DOC / cantina Cavicchioli		€ 16,00
Lambrusco «Vecchia Modena» premium DOC / cantina Cleto Chiarli		€ 16,00
Lambrusco di Sorbara «923 Terre della Verdetà» DOP / cantina di Carpi e Sorbara	€ 4,00	€ 13,00
Lambrusco «Il Selezione» DOC / cantina Vezzelli		€ 16,00



LA BARACCHINA

BOLLICINE



LA CANTINA

VINI FRIZZANTI E SPUMANTI

calice

bottiglia

Moscato d'Asti DOCG / cant. Incanti	€ 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
Trentodoc Brut metodo classico Brut DOC / cantina Endrizzi	€ 7,00	€ 35,00
Trentodoc Brut metodo Classico Brut DOC / cantina Revì		€ 40,00
Franciacorta Satèn DOCG / cantina Mirabella	€ 8,00	€ 45,00
Franciacorta spumante Brut DOCG / cant. Contaldi Castaldi	€ 8,00	€ 35,00
Franciacorta spumante Rosè DOCG / cant. Bredasole	€ 8,00	€ 40,00
Franciacorta spumante Cuvée Brut DOCG / cantina Bellavista		€ 50,00
Franciacorta spumante Cuvée prestige Brut DOCG / cantina Ca del Bosco		€ 60,00

CHAMPAGNE

Champagne Brut «Réserve Impériale» Moët & Chandon	€ 90,00
Champagne «Ice Impérial» Moët & Chandon	€ 100,00
Champagne «Ice Impérial Rosé» Moët & Chandon	€ 100,00
Champagne Dom Pérignon Brut	€ 350,00



LA BARACCHINA

COCKTAIL

*Stuzzico aggiuntivo
€ 5,00 a persona.

A P E T I M E

MISCELATI / *Alcolici*

Spritz	€ 7,00
• Prosecco, aperol, soda	
Negroni	€ 8,00
• Gin, campari, vermouth rosso, fetta di arancia	
Americano	€ 8,00
• Campari, vermouth rosso, soda, fetta di arancia	
Bicicletta	€ 7,00
• Aperol, cedrata	
Hugo	€ 7,00
• Sambuco, prosecco, soda, foglie menta	
Sbagliato	€ 8,00
• Prosecco, campari, vermouth rosso, fetta arancia	
Piña Colada	€ 8,00
• Rum, batida de coco, ananas	
Moscow Mule	€ 8,00
• Vodka, lime, ginger beer	
Long Island	€ 8,00
• Gin, vodka, rum bianco, triple sec, cola	
Margarita	€ 8,00
• Triple sec, tequila, lime, sale	
Cuba Libre	€ 8,00
• Rum bianco, succo lime, cola	
Mimosa	€ 7,00
• Succo d'arancia bionda, vino spumante secco	
Bellini	€ 7,00
• Succo di pesca, vino spumante secco	



LA BARACCHINA

PESTATI ANALCOLICI DISTILLATI

PESTATI / *Alcolici*

Caipiroska	€ 9,00
• Vodka, lime, zucchero di canna	
Caipirinha	€ 9,00
• Cachaca, lime, zucchero di canna	
Mojito	€ 9,00
• Rum bianco, lime, soda, menta, zucchero di canna	
Cubano	€ 9,00
• Rum bianco, lime, cola, zucchero di canna	

DISTILLATI

Italiani e Esteri
da € 3,50 a € 8,50

ANALCOLICI

Miscelati alla frutta
Dolci o secchi a richiesta € 6,00



LA BARACCHINA

GIN RUM VODKA

GIN *miscelati tonica/lemon*

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

 "Lasciati sorprendere!
Chiedi al nostro staff
il Gin perfetto per te."

VODKA *miscelati*

Wyborova	€ 8,00
Absolut	€ 10,00
Keglevich Pesca	€ 8,00

RUM

Bacardi Carta Blanca	€ 3,00
Havana 3	€ 5,00
Havana 7	€ 7,00
Pampero Anniversario	€ 9,00
Zacapa 25	€ 10,00



LA BARACCHINA

CAFFETTERIA

Bar

Caffè espresso		€ 2,00
Caffè corretto		€ 3,00
Orzo / Ginseng piccolo		€ 2,00
Orzo / Ginseng grande		€ 3,00
Caffè shakerato	<i>aggiunta di panna + € 0,50</i>	€ 3,50
Caffè con panna		€ 3,00
Cappuccino		€ 2,50
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 e Tè della casa	€ 4,00
serviti con biscotti	



LA BARACCHINA

LA BARACCHINA

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

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

follow us:

 LaBaracchina Modena
 labaracchina_mo

layout and artworks
lorenzobezzecchi.it