



LA
CUCINA
E LA
PIZZERIA

ILBARRANTE.IT



LE NOSTRE FARINE



CORSO S. GIOV. A TEBUCCA 55
NAPOLI
TEL. 510440



Per l'impasto della nostra pizza napoletana usiamo la farina Caputo, perché CAPUTO è il Mulino di Napoli. Dal 1924 interpreta con fedeltà e passione il patrimonio culinario di Napoli.

Li abbiamo scelti come nostri partner perché lavorano il grano con generosità e passione, per offrire a professionisti e appassionati dell'Arte Bianca farine di altissima qualità, prodotte nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione.

mulinocaputo.it

IL NOSTRO IMPASTO



Una doppia lievitazione di 36 ore a temperatura controllata - prima in massa e poi in panetti - per permettere un'ottima maturazione dei lieviti e delle farine macinate a pietra, facendo sprigionare tutti gli aromi ed ottenendo così una pizza leggera e fragrante.

ILBARRANTE.IT

LA PIZZERIA

le Classiche

MARGHERITA 8

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio e.v.o, basilico

MARINARA 7.5

Salsa di pomodoro, pomodorini freschi, aglio, origano

NAPOLETANA 9

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olive, basilico

BUONISSIMA 10

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patatine fritte*

4 FORMAGGI 12

Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, brie, crescenza

DIAVOLA 12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

COTTO 12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

PROSCIUTTO e FUNGHI 13

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi *Champignons*, basilico

FILETTO 10

Mozzarella fior di latte, pomodorini freschi e basilico



BIRRA CONSIGLIATA



SCHMUCKER – Pils
4.9° – GERMANIA

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati, mentre quelli con il doppio asterisco (**) sono processati con abbattimento termico (con produzione propria).



ILBARRANTE.IT

LA PIZZERIA

le Speciali

MORTAZZA 13

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, mortadella, granella di pistacchio, basilico

ZIO TOTÒ 14

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto cotto, gocce di pesto*, basilico

BRA 14

Salsa di pomodoro, salsiccia di vitello, provola, mozzarella fior di latte, basilico

REGINA 12

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio e.v.o.

CAMPAGNOLA 12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate, burrata pugliese, basilico

PARMA 14

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, pomodorini freschi, basilico, olio e.v.o.

CROCCO PIZZA 13

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, pancetta croccante, crocchette di patate, basilico e scaglie di Grana Padano DOP

CAPRICCIOSA 14

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olive taggiasche, cuori di carciofo, funghi *Champignons*

CARRETTIERA 14

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, friarielli*, salsiccia

IMPASTO NO-GLUTINE



Con una maggiorazione di 3€ è possibile scegliere un impasto senza glutine. Chiedi al nostro personale!

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati, mentre quelli con il doppio asterisco (**) sono processati con abbattimento termico (con produzione propria).





ILBARRANTE.IT

LA PIZZERIA

le Pizzammare

PESCATORA 14

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare* spadellati, prezzemolo

DELICATA 14

Crescenza, salmone affumicato, rucola, pomodorini freschi

TARTARE di TONNO 14.5

Mozzarella fior di latte, tartare di tonno*, insalatina, pomodorini freschi

TONNO e CIPOLLA 14

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, tonno e olive nere

i Calzoni

da GENNARO 14

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, provola e basilico

SCUGNIZZO 14

Mozzarella fior di latte, salame piccante, ricotta, basilico e scaglie di Grana Padano DOP

le Sfagliatine

Doppio strato di pasta sottile ripieno di crescenza e mozzarella fior di latte. In crosta croccante di Grana Padano DOP, abbinata ai suoi ingredienti

APPETITOSA 14

Ripiena di crescenza e mozzarella in crosta di Grana Padano DOP. Con prosciutto cotto, basilico e provola affumicata

GUSTOSA 14

Ripiena di crescenza e mozzarella in crosta di Grana Padano DOP. Con prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini freschi

SFIZIOSA 14

Ripiena di crescenza e mozzarella, in crosta di Grana Padano DOP. Con mortadella, crocchette di patate, granella di pistacchio, basilico

ESAGERATA 14

Ripiena di crescenza e mozzarella in crosta di Grana Padano DOP. Con prosciutto cotto, salsiccia a punta di coltello, insalatata e scaglie di Grana Padano DOP

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati, mentre quelli con il doppio asterisco (**) sono processati con abbattimento termico (con produzione propria).





ILBARRANTE.IT

LA CUCINA

gli Antipasti

ACCIUGHE e PANISSA 14.5

Acciughe* impanate e fritte
con chips di panissa ligure

GAMBERI* PASTELLATI 15

panatura Panko, con terrina di patate
e salsa *Teriyaki*

CRUDO, BUFALA e PAN FRITTO 15

Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi,
mozzarella di bufala campana DOP
e pan fritto

ZUPPETTA di COZZE 15

Bianca o rossa, con crostini
aromatizzati

POLPO* SPADELLATO 20

su schiacciatina di patate e olive taggiasche

i Crastani

NOVITÀ!

TARTARE di TONNO* 16

con avocado, stracciatella di burrata
e pomodorini *confit*

TARTARE di GAMBERI* 16

con pomodoro cuore di bue,
stracciatella di burrata e frutto del capperò

TARTARE di SALMONE** 16

con avocado, stracciatella di burrata
e pomodorini *confit*

CONCASSÉ di POMODORO 16

con acciughe di Sicilia, mozzarella di bufala
campana DOP e basilico fresco

VINO CONSIGLIATO

Azienda Agricola Ramoino
PIGATO – COLLEDORA



I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati,
mentre quelli con il doppio asterisco (**) sono processati
con abbattimento termico (con produzione propria).



ILBARRANTE.IT

LA CUCINA

le Insalatane i Pake

GRECALE 14

Insalatina mista, bresaola, ciliegine di mozzarella, Grana Padano DOP, noci, carote, pomodorini freschi.

Servito con focaccina fresca

LIBECCIO 14

Insalatina mista, prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana DOP, olive taggiasche, frutto del capperio.

Servito con focaccina fresca

SCIROCCO 14

Insalatina mista, tonno sott'olio, mais, pomodori secchi sottolio, ciliegine di mozzarella, carote, scaglie di mandorle tostate

TRAMONTANA 14

Insalatina mista, salmone affumicato, *feta*, olive taggiasche, pomodorini freschi, finocchio, crema allo yogurt

TONNO 15

Riso originario, tartare di tonno*, edamame*, cetrioli, mais, uovo sodo, semi misti decorticati

GAMBERO KATAIFI 15

Riso originario, gamberi* croccanti in pasta kataifi, avocado, carote, germogli di soia, cavolo viola, semi misti decorticati

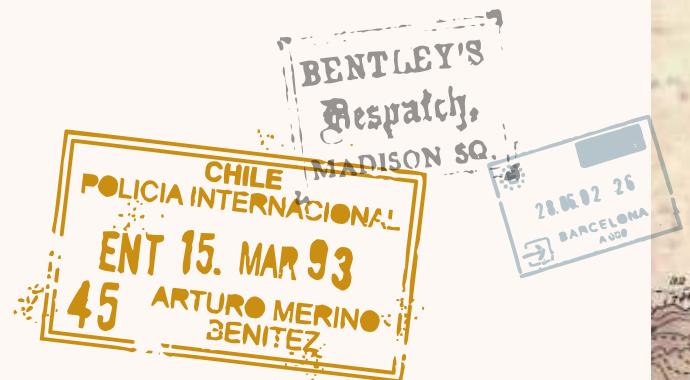
SALMONE 15

Riso originario, tartare di salmone**, *Philadelphia*, pomodorini, finocchio, edamame*, semi misti decorticati

POLLO 15

Riso originario, tagliata di pollo, ravanelli, avocado, crostini di pane, germogli di soia, semi misti decorticati

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati, mentre quelli con il doppio asterisco (**) sono processati con abbattimento termico (con produzione propria).





ILBARRANTE.IT

LA CUCINA

i Primi

SCIALATIELLI NAPOLETANI 19

pasta fresca** di nostra produzione,
ai frutti di mare*

SPAGHETTI alle VONGOLE 19

Lo spaghetti alla chitarra
trafilato al bronzo, alle vongole.
Con aggiunta di bottarga di muggine (+2.5)

GNOCCHI ai GAMBERI 18

Gnocchi** di patate, con gamberi* rossi
e melanzane fritte

TAGLIOLINI CACIO e PEPE 18

con tartare di gamberi*

TROFIETTE al PESTO 16

Trofiette di Recco con pesto** fatto in casa,
patate e fagiolini

la CARBONARA, COME UNA VOLTA 16

Maccheroncini trafilati al bronzo,
alla carbonara



I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati,
mentre quelli con il doppio asterisco (**) sono processati
con abbattimento termico (con produzione propria).



ILBARRANTE.IT

LA CUCINA

i Secondi di mare

FILETTO di ORATA 19

Orata* grigliata con verdure grigliate e maionese al limone

TRANCIO di TONNO* 21

in crosta di pistacchio, salsa Guacamole, zucchine grigliate e cipolla rossa caramellata

GRIGLIATA MISTA di PESCE 28

Pesci e crostacei**, con flan di asparagi
SECONDO DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

PARANZA 22

Fritto misto* di pesce

FRITTO di CALAMARI* 18

con chips di zucchine

i Secondi di terra

HAMBURGER di MANZO 16

Hamburger** 220 gr. Burger Bun fatto in casa, insalata, pomodoro, *Cheddar*, pancetta croccante, cipolla rossa caramellata.
Servito con patatine* fritte

TAGLIATA di MANZO 22

con sugo d'arrosto e *rösti* di patate

CONIGLIO alla LIGURE 18

Coniglio* arrosto con pinoli, olive taggiasche.
Servito con patate al forno

TAGLIATA di POLLO 16

con rucola, pomodorini e Grana Padano DOP

Menu Bambini

PENNETTE 10

al pesto** o al pomodoro

CHICKEN NUGGETS 10

bocconcini di pollo* in panatura

FISH NUGGETS 10

bocconcini di pesce* in panatura

i Contorni

Patatine* fritte 6

Patate arrosto 6

Verdure grigliate 8

Insalatina mista 5

BIRRA CONSIGLIATA



AFFLIGEM – Belgian Ale
6.7° – BELGIO

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati, mentre quelli con il doppio asterisco (**) sono processati con abbattimento termico (con produzione propria).

Via Vittorio Veneto, 151 – 17021 Alassio, SV
0182 648 736
info@ilbarrante.it

ORARIO CUCINA e PIZZERIA

Dal lunedì alla domenica

dalle 12 alle 15
dalle 17 alle 24

APERITIVI

Dal lunedì alla domenica

dalle 17 alle 20

A seguito dell'entrata in vigore del regolamento (EU) 1169/2011
relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
si rende noto alla spettabile clientela che i nostri preparati
potrebbero contenere tracce di:

- Cereali contenenti glutine e relativi prodotti.
- Crostacei e relativi prodotti.
- Uova e relativi prodotti.
- Pesce e relativi prodotti.
- Arachidi e relativi prodotti.
- Semi di soia e relativi prodotti.
- Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio).
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di Pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti).

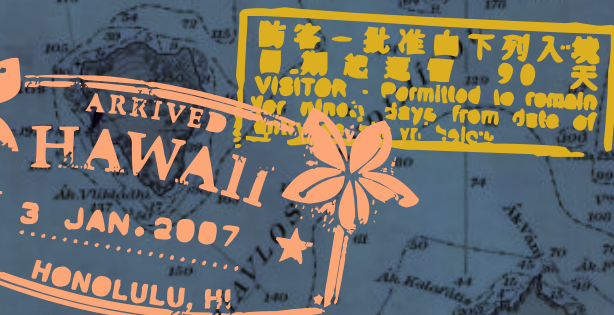
- Sedano e relativi prodotti.
- Semi di sesamo e relativi prodotti.
- Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg (o 10 mg/lit riportati come SO₂).
- Lupino e relativi prodotti.
- Molluschi e relativi prodotti.

**Pane e grissini fatti in casa,
coperto e servizio - 2,5**

Non si fanno conti separati

Non si accettano variazioni sugli ingredienti

Si prega di segnalare al personale di sala
eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.



Grafica
robertogarelli.it

Fotografie
SMM Federica Lazero