

## Selezioni su tagliere

---

Selezione di eccellenze nazionali e non, accompagnate con miele, salsine e marmellate fatte in casa.

### ***Selezione mista di Salumi e Formaggi***

– 24,00 (per 2 persone) – 14,00 (porzione singola)

***Selezione di Salumi*** – 22,00 (per 2 persone) – 12,00 (porzione singola)

***Selezione di Formaggi*** – 28,00 (per 2 persone) – 16,00 (porzione singola)

---

# Antipasti di terra

---

Preparazioni tradizionali  
esaltate da prodotti  
selezionati.

***Mortadella alla brace con pepe e  
limone*** – 6,00

***Involtini Siciliani alla brace su fonduta di  
pecorino*** – 10,00

***Ravioli capresi fritti e Culatello del  
Matese*** – 10,00

***Carpaccio di manzo Black Angus con  
rucola, scaglie di parmigiano e  
pomodorini*** – 14,00

***Mozzarella "Ponte a Mare" 250 gr  
con pomodori alla Caprese*** – 14,00

***Mozzarella "Ponte a Mare" 250 gr  
con Prosciutto Crudo Artigianale*** – 16,00

---

## Antipasti di mare

---

Le nostre proposte per  
un'esplosione di sapori

***Rollè di Salmone con crema di formaggi  
all'Erba Cipollina e specchio glacè di  
Frutti di bosco*** –12,00

***Insalatina di Gamberi\* con Rucola,  
Pachino, Melone Cantalupo e glassa di  
Balsamico*** –10,00

***Calamarelle\* fritte Sale Pepe e Limone*** –  
10,00

***Carpaccio di Calamaro\* su Mozzarella su  
letto di pesto al Basilico*** –12,00

\*I nostri prodotti freschi  
possono essere in fase di  
lavorazione abbattuti a -  
40° e conservati a -18°  
per preservare le qualità  
organolettiche e igienico  
sanitarie ed offrirvi un  
prodotto sempre di  
altissimo livello

***Tartare di Gambero rosa\*, lime, menta e  
tarallo in salsa cocktail*** –12,00

---

# Scrocchiarelle

---

Non sono piadine, non è  
pane azimo, sono  
croccanti...sono le  
scrocchiarelle

Produzione propria

## ***Scrocchiarelle ripiegate...***

***Mortadella e provola*** – 8,00

***Crudo, mozzarella, pomodoro e insalata***  
– 10,00

***Salsiccia, friarielli e provola*** – 8,00

***Peperoni e salsiccia*** – 8,00

## ***Scrocchiarelle aperte...***

***Genovese e crema di parmigiano*** – 8,00

***Bresaola, rucola e grana*** – 10,00

***Verdure grigliate*** - 8,00

***Pomodoro e mozzarella Dop*** – 8,00

***Salsiccia cacio e pepe*** – 8,00

---

# Focacce

---

Le focacce, panificate da Cantina La Barbera con farina Petra e lievitate 24 ore, sono particolarmente fragranti, profumate, leggere e digeribili

Ogni focaccia è già tagliata in quattro spicchi

***Mortadella di Bologna, provola affumicata di Agerola e zucchine grigliate*** – 10,00

***Verdure grigliate, funghi trifolati, ricotta e Provola di Agerola*** – 10,00

***Zucchine grigliate e Provola di Agerola*** – 10,00

***Pomodorini e fior di latte di Agerola***– 10,00

***Prosciutto crudo e fior di latte di Agerola*** – 12,00

---

# Primi

---

Cipolla di Montoro,  
carne di qualità  
superiore e 12 ore di  
cottura

***Ziti alla Genovese*** – 10,00

Melanzane, provola,  
basilico e grana

***Scialatielli 1999*** – 10,00

La storia e la personalità  
del Provolone del  
Monaco

***Spaghetti alla Nerano*** – 12,00

Pasta fatta in casa per  
una citazione della  
cucina romana

***Tagliolini cacio, pepe e guanciale*** – 10,00

I classici capresi ed i  
pomodorini di Pachino

***Ravioli Capresi con pomodorini*** – 12,00

Il celebre piatto ligure

***Linguine al pesto*** – 12,00

Freschi abbinamenti e  
profumi della costiera

***Spaghettone di Gragnano con Gamberi  
sabbaiato al limone*** - 14,00

Gustosa citazione  
siciliana

***Paccheri di Gragnano con Pescespada e  
melanzane*** - 14,00

---

# Le Carni pregiate

---

Le grandi selezioni di  
Cantina la Barbera.

**Entrecôte selezione CLB** – 5,50 l'etto

**B-Steak di controfiletto** – 4,50 l'etto

## **Mazury**

**Lombata** – 3,60 l'etto

**T-Bone** – 4,60 l'etto

Vera eccellenza italiana,  
selezione con  
extramarezzatura

## **Pezzata Rossa Italiana extramarezzata**

**Lombata** – 4,60 l'etto

**T-Bone** – 5,60 l'etto

La Manzetta Prussiana è  
solo "Jolanda de Colò",  
vive allo stato brado,  
tenera e gustosa con  
note dolci e dall'ampia  
marezzatura.

## **Manzetta Prussiana**

**Lombata** – 4,80 l'etto

**T-Bone** – 5,80 l'etto

Tra le carni più pregiate  
al mondo, a lunga  
maturazione

## **Holstain Olandese 40 giorni di frollatura**

**Lombata** – 5,40 l'etto

**T-Bone** – 6,40 l'etto

---

## Secondi - La carne

---

Alla griglia l'eccellenza di  
Tomaso Salumi

***Salsiccia provola e guanciale*** – 12,00

Pollo in gustosa  
variazione sul tema.

***Sovracoscia al fumo*** – 12,00

***Tagliata di manzo (300 gr.)*** – 18,00

Ai ferri, al sale Maldon

***Filetto di Manzo (250 gr.)*** – 20,00

Produzione propria,  
ricette della casa.

***Hamburger CLB*** – 12,00

***Hamburger 300gr.*** – 14,00

***Spedino misto di carne*** – 14,00

Uno sguardo agli USA

***Costine di maiale in salsa BBQ***

***(Spare Ribs)*** – 16,00

---



## Secondi – Il pesce

---

Salmone freschissimo  
cotto preservandone la  
morbidezza

***Sfilettato di Salmone in crosta*** – 16,00

Tradizione partenopea

***Baccalà Fritto*** – 14,00

Pescespada, Tonno,  
Calamaro e Gamberoni

***Grigliata di mare\**** – 22,00

Gamberi, Calamari,  
Baccalà e Salmone

***Frittura di mare\**** – 20,00

***Tonno\* scottato alle erbe*** – 20,00

***Spada\* al salmoriglio*** – 18,00

***Gamberoni\* alla brace*** – 20,00

***Calamaro\* alla brace*** – 16,00

\*I nostri prodotti freschi  
possono essere in fase di  
lavorazione abbattuti a -  
40° e conservati a -18°  
per preservare le qualità  
organolettiche e igienico  
sanitarie ed offrirvi un  
prodotto sempre di  
altissimo livello

---

# Contorni

---

Patate fresche di  
Avezzano lavorate da  
Cantina La Barbera.

***Patate fritte della casa*** – 3,50

Al forno con rosmarino

***Patate al forno*** – 4,00

***Insalata mista***– 4,00

***Insalata rucola e pomodorini***– 7,00

Rucola, pomodorini,  
grana, champignon e  
riduzione di aceto  
balsamico.

***Insalata al balsamico*** – 9,00

Insalata mista, crostini  
fritti, tagliata di pollo,  
bacon alla piastra e salse  
della casa.

***Insalata CLB*** – 11,00

***Parmigiana di Melanzane*** – 6,00

- Friarielli  
- Peperoni in padella  
- Zucchine alla scapece  
- Funghi trifolati  
Secondo disponibilità e  
stagionalità.

***Contorni della casa*** – 5,00

---

# Panini

---

***Panino Cheeseburger 100%*** – 9,00

Hamburger di prussiana 150 gr cheddar, pomodoro, provola e insalata

***Panino millefoglie vegetariano*** – 9,00

Verdure alla griglia, scamorza, ricotta “Ponte a Mare” e insalata

***Panino Pollo CLB*** – 9,00

Petto di pollo grigliato, provola, pomodoro, insalata e salsa smoked

***Panino della tradizione*** – 9,00

Salsiccia di maiale Tomaso salumi aperta a punta di coltello, provola e friarielli

***Double-B*** – 10,00

Hamburger 100% prussiana, salsa burger, cipolla caramellata, asiago, pomodoro, doppio bacon croccante e insalata

***Panino Tonno CLB*** – 12,00

Tonno scottato mozzarella pomodoro, songino e salsa cocktail

***Panino grill Mare*** – 12,00

Pesce spada, verdure grigliate, pomodoro, songino e salsa tzaziki

***Baguette di mare*** – 12,00

Carpaccio di calamaro e gamberi insalata lollo mayonase al lime

---

# Frutta e dolci

---

Secondo disponibilità e stagionalità.

***Frutta di stagione*** – 5,00

Il personale illustrerà le opzioni di scelta di giornata.

***Dolci della casa al cucchiaino*** – 5,00

***Torte della casa*** – 6,00

***Gelato artigianale*** – 6,00

---

**Solo su prenotazione, per tutto il tavolo  
(offerta speciale dal lunedì al giovedì)**

**€ 25,00 a persona**

## **Braciata per tutti**

---

Proposta dello chef con  
più piatti tra antipasti,  
focacce, carne mista alla  
griglia e sfizi.

Dolce della casa

Solo su prenotazione dal  
lunedì al giovedì  
telefonando allo  
0812292357

***Antipasto e focacce miste farcite***

***Grigliata di carne mista***

Lombatine di manzo, salsicce, cervelatine e bistecca di  
maiale, sovracoscia di pollo, alette di pollo in salsa BBQ  
piccante, spedini di carne mista...e altro

***Dolce della casa***

***Acqua***

***€ 25,00 – servizio incluso***

---

Alcuni ingredienti possono causare allergie o intolleranze alimentari.

Si prega di chiedere al personale di sala in caso di eventuali allergie o intolleranze personali.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, 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; olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D alfa naturale, tocoferolo acetato D alfa naturale, tocoferolo succinato D alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattitolo (sono compresi latte bovino caprino, ho vino e ogni tipo di prodotto da esso derivati)
- 8) Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci du pecann, noci del Brasile, pistacchi noci macadamia o noci del Queensland, 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 10 mg/l espresso in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come prodotti 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.

In Conformità con la regolamentazione dell'etichettatura del cibo- reg. Ue 1169 /2011 - nota che i nostri piatti possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali, arachidi, noci, pesce, crostacei, semi di sesamo, vulva, latte, soia, lo sedano rapa, mostarda, solfuri e soffitti. In caso di allergie o intolleranze prima di effettuare il tuo ordine informa il nostro staff, grazie.

Servizio 10% - coperto free

CANTINA LA BARBERA – Napoli - Via Morghen, 36/A – tel. 081229235

[www.cantinalabarbera.it](http://www.cantinalabarbera.it) - Seguici su Facebook e Instagram