



LO ZIO BARRETT
RISTORANTE + BRACERIA

A volte è difficile fare la scelta giusta
perché o sei roso dai morsi della
coscienza o da quelli della fame.

Totò

AVVISO ALLA CLIENTELA

La ditta comunica, ai sensi del REG.CE 1169/2011, che tutti i prodotti derivanti dal proprio ciclo di produzione standard possono contenere, anche in tracce, le seguenti 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.
- 2 Uova e prodotti a base di uova
- 3 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 4 Soia e prodotti a base di soia.
- 5 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 6 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 illinoi nensis* (wangenh) k. koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*).
- 7 Sedano e prodotti a base di sedano.
- 8 Senape e prodotti a base di senape.
- 9 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 10 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 010 mg/litro, in termini di 502 totale.
- 11 Lupini e prodotti a base di lupini
- 12 In assenza di reperimento di prodotti freschi, saranno utilizzati prodotti surgelati di ottima qualità.

Per richiedere prodotti specifici privi di una o più delle sostanze elencate, rivolgersi al gestore.

ANTIPASTI

Selezione iberica	25
Mix di tartàre	22
Tartàre con capperi, pomodori secchi, cipolla caramellata, taralli sbriciolati e caramello di peperoni arrosto	15
Patanegra 5J 100% iberico (80g)	25
Carpaccio di Simmental	15
Carpaccio di Rubia Gallega	15
Carpaccio di manzo con maionese al fondente e tartufo	13
Carpaccio di maialino marinato con funghi e nocciole	13
Selezione di formaggi dell'azienda "Valle Scannese" di Gregorio Rotolo	20
Burratina alla parmigiana con pane croccante	10
Pinsa pecorino, limone e tartufo	15
Crema di patate, pecorino e limone con agnello e corn flakes	10
Ciambellina cacio e ove	10
Scrocchiarella olio e sale	5

PRIMI

Paccheri con cremoso di patata al tartufo e ricotta	14
Sagnette macerate con crema di ceci, guanciaiale croccante, ferfellone e pane alle erbe	12
Tagliolini con funghi finferli, salsiccia di manzetta e nonna Filomena	13
Raviolo di trippa con il suo ristretto profumato al limone	12

SECONDI

Sovracoscia di pollo alla brace	14
Agnello alla brace	16
Entrecôte di angus argentino	7 hg
Arrosticini di carne fatti a mano	1,30
Arrosticini di fegato (secondo disponibilità)	1,10
Tagliata di manzo con fonduta di Gregoriano, funghi e nocciole	8 hg
Filetto di manzo (secondo disponibilità)	22
Scamorza bio di Gregorio Rotolo al cocchio con funghi e tartufo	12

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

SULLE CARNI DEVI SAPERE CHE GRASSO UGUALE SAPORE
E FROLLARE VUOL DIRE MATURARE

MA CHE COS'E LA FROLLATURA?

È un processo di maturazione della carne che avviene attraverso macchinari specifici che mantengono sotto controllo quattro parametri fondamentali: la temperatura, il tasso di umidità della cella, il PH della carne e il controllo della carica batterica attraverso una lampada UV.

Con la frollatura eliminiamo i liquidi in eccesso andando a concentrare i sapori e i profumi, inoltre gli enzimi naturali della carne abbattano il tessuto connettivo nel muscolo intenerendo la bistecca.

• LA SELEZIONE DELLO ZIO

Ogni settimana Lo Zio Barrett seleziona uno tra i migliori lombi in circolazione da proporre alla sua clientela in modo da scoprire sempre razze e selezioni nuove.

Il personale di sala ti accompagnerà davanti al nostro magico maturatore per illustrarti la selezione del momento.

a partire da

5,50 hg

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

• MANZETTA PRUSSIANA selezione "EXTRA" ... LA MIGLIORE

8 hg

Tagli disponibili: COSTATA e T-BONE

È una selezione tra razze frisona e simmental allevate nella regione dei mille laghi chiamata Masuria (ex Prussia Orientale, Polonia)

Scottone, quindi, femmine di età compresa tra i 14 e i 18 mesi che non hanno mai partorito.

Quest'ultima caratteristica, unita alle abbondanti infiltrazioni di grasso, rende la sua carne tenera e saporita e non necessita di frollature lunghe. Alimentazione finale con barbabietola da zucchero.

• SASHI FINLANDESE FREYGAARD (VACCA)

7 hg

Saporita e intensa, è disponibile nei tagli: COSTATA e T-BONE

Proviene da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia di razza Ayrshire. Principalmente sono vacche tra i 3 e 5 anni di età che pascolano libere nelle ampie distese verdi finlandesi integrando l'alimentazione ad erba con il mais in inverno, alimentazione che conferisce alla sua carne il colore giallo del grasso esterno e la marmorizzazione di grasso all'interno.

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

• BUE NERO CASTRATO

6,50 hg

Tagli disponibili: COSTATA e T-BONE

È un bovino di sesso maschile di angus irlandese con almeno 4 anni di età. La carne di bue è piuttosto magra ma molto saporita, di colore scuro e con un valore nutrizionale davvero degno di nota. È ricca di ferro e di molecole dalle proprietà antiossidanti, inoltre carica di calcio, fosforo e magnesio, importanti per la salute delle ossa. Ha grandi strutture muscolari formate da fibre molto sottili che conferiscono alla carne la caratteristica più apprezzata dai nostri clienti: la tenerezza.

• RUBIA GALLEGA SELEZIONE TOP QUALITY EXTRA

13 hg

Tagli disponibili: COSTATA e T-BONE

È stata definita senza dubbio la migliore carne del mondo. È una razza galiziana (Spagna) dal grasso giallo, dolce e bello cremoso, che spesso supera i 10 anni di età, da qui il nome "vaca vieja gallega". Il sapore di questa carne esplose letteralmente in bocca ed è raccomandata per i palati esperti ed esigenti.

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

ALTRE RAZZE SECONDO DISPONIBILITA' SETTIMANALE:

- | | |
|--|---------|
| • SAKURA HANAMI SIMMENTAL | 9 hg |
| • VACCA AS LUX FRISONA OLANDA/GERMANIA | 7,50 hg |
| • PEZZATA ROSSA DANESE | 6 hg |
| • VACCA SARDA | 5,50 hg |
| • VACCA BALTIQUE D'OR EXTRA DRY AGED | 10 hg |
| • SWAMI EXCLUSIVE MBS 7-10 | 8 hg |

CONTORNI

Misticanza di insalata	4
Verdura ripassata	4
Patate al forno	5
Patate fritte	4
Verdure grigliate	5

DOLCI

Cheesecake	5
Tiramisù	5
Profiteroles	5
Mousse nocciola e cioccolato con gelée al rum	6
Selezione di formaggi dell'azienda "Valle Scannese" di Gregorio Rotolo da abbinare a vini passiti	20

pane e coperto 2,50

*in assenza di reperimento del prodotto fresco saranno utilizzati prodotti surgelati.

BEVANDE

Acqua liscia o gassata	2,50
Coca Cola da 0,33 L in bottiglia di vetro	3,50
Birra bionda alla spina:	
• 1/2 pinta	3
• 1 pinta	5,50
Vino al calice a partire da	4
Vino in bottiglia da 0,375 L della cantina Spinelli	6
Caffè	1,30
Amari	3,50
Grappe a partire da	4
Selezione di grappe, rum e whiskey a partire da	10