



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. kochl,
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.

“

Dove la natura d'Abruzzo incontra l'arte del tempo.
Nel cuore pulsante dell'Abruzzo centrale,
dove i ritmi della terra sono ancora scanditi
dal respiro delle stagioni, esiste un luogo magico
chiamato Bussi sul Tirino.

È qui che le acque dell'omonimo fiume,
il più limpido e puro d'Europa,
corrono silenziose, accarezzando la valle e
portando con sé una freschezza antica,
che rinfresca l'aria e ristora l'anima.

La purezza del Tirino si riflette nella trasparenza
della nostra filosofia in cucina,
fatta di ingredienti sinceri, rispetto per le tradizioni
e una viscerale passione per le cose fatte bene.

La Nostra Promessa: il tempo e la carne.

Se il fiume scorre senza sosta, c'è qualcosa che qui, invece,
amiamo fermare: il tempo.

La nostra è una terra di pastori,
di transumanze e di focolari accesi.
Onoriamo questa eredità celebrando la carne
nella sua espressione più nobile e ancestrale.

Selezioniamo con cura maniacale i migliori tagli,
ma il vero segreto custodito nelle nostre celle è la frollatura.

La frollatura non è una semplice tecnica:
è un atto di pazienza, una lenta poesia visiva e gustativa.

Lasciamo che il tempo lavori il taglio,
giorno dopo giorno, concentrando i succhi,
ammorbidendo le fibre e sprigionando aromi profondi,
maturi e inconfondibili.

Ogni bistecca che arriva sulla nostra brace porta con sé
il carattere forte e gentile dell'Abruzzo,
elevato a un'esperienza sensoriale unica.

”

BENVENUTI DALLO ZIO BARRETT

Mettetevi comodi, lasciate fuori la fretta
e preparatevi a un viaggio che unisce la purezza dell'acqua
al calore del fuoco.

ANTIPASTI

Tartare alla Francese

Con tuorlo d'uovo, capperi, pomodoro secco,
alici, senape, tabasco, salsa Worchester, cipolla rossa.

15

Carpaccio di Picanha

Frollato 90gg con olio evo e fiocchi di sale Maldon.

16

Cecina de Wagyu Giapponese A5

32

Jamon Iberico 100% Bellota Etichetta Nera

26

Prosciutto di Mangalitza

Prosciutto crudo pregiato ricavato da una pregiata razza
di Maiale Ungherese, famosa per il caratteristico pelo riccio e nero
che ricorda una Pecora e un grasso eccezionalmente morbido
e ricco di acidi oleici.

22

Mix di Tartare

(5 pezzi)

20

Selezione di formaggi dell'azienda Valle Scannese di Gregorio Rotolo

18

Scrocchiarella Olio e Rosmarino

6

Donut Cacio e Ove

Con salsa di pomodoro Piccadilly, Coulis di Basilico
e Quinoa soffiata.

12

Uovo barzotto

Con fonduta di pecorino, zest di limone
e trilogia di funghi.

10

Pan Dorato

Con Porchetta di maialino di nostra produzione,
insalatina di finocchi, cavolo rosso e
maionese aromatizzata alla soia e lime.

13

PRIMI

Tonnarello Cacio e Pepe

Con Battuta di Manzo e Zest di limone.

17

Gnocchetti di patate

Con burro, alici del Cantarbico, cicoria,
olive soffiate e Zest di limone.

15

Fusillone all'uovo

Con salsa di pomodoro Pera d'Abruzzo,
stracotto di Manzo e Ricotta Scorza Nera.

17

Maltagliati all'uovo fatti in casa

Con cicerchia aquilana, guanciale artigianale,
zucca e castagne.

15

Gnocchetti di Patate

Con salsa di pomodoro Pera d'Abruzzo e basilico.

14

SECONDI

Filetto di Manzo

Cotto a bassa temperatura con ketchup di carote.
(Secondo disponibilità)

30

Teneri Bocconcini di Manzo

in infusione di Spezie

20

Sovracoscia di Pollo Disossata alla Brace

Marinata alle erbe alpine e olio Evo Abruzzese.

16

Agnello dei pascoli alla Brace

18

Arrosticini di Pecora

Fatti a Mano da 30gr
(porzione minima 5 arrosticini)

1.5 cad.

Arrosticini di Fegato di Pecora

(porzione minima 5 arrosticini)
(Secondo disponibilità)

1.5 cad.

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.

Dopo aver perso circa il 17% dei liquidi in frollatura,
le carni vengono servite con cottura al sangue
per evitare ulteriore perdita di liquidi e
conseguente indurimento della fibra.

Per questo motivo non chiediamo la cottura della bistecca,
ma su richiesta del cliente serviamo al tavolo
una pietra ollare calda che non cuoce ma elimina il colore rosso
della carne servita al sangue.

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

Manzetta di Scottona Italiana

6,5 l'etto

Femmina di Bovino che non ha mai partorito, le sue caratteristiche regalano una carne eccezionalmente tenera e succosa.

Vacca Vecchia Nazionale

7 l'etto

Femmina Di Bovino adulto spesso a fine carriera riproduttiva macellata solitamente tra i 6 e 10 anni di età.

Ha un colore rosso scuro con sapore intenso, deciso e aromatico che ricordano note di nocciola e burro.

Pezzata Rossa Danese

8 l'etto

Pregiata razza bovina , molto apprezzata per la sua perfetta infiltrazione di grasso intramuscolare che conferisce un sapore intenso e un colore rosso vivo.

Scottona Prussiana

9 l'etto

Femmina di Bovino di età inferiore ai 20 mesi che non ha mai partorito allevato nella regione della Masuria, ex Prussia orientale ora Polonia, si distingue per la sua incredibile tenerezza e il sapore leggermente dolce, dovuto alla dieta a base di barbabietola da zucchero.

Sashi Finlandese

10 l'etto

Non è una razza ma è una selezione ricavata da Bovini allevati in ambienti incontaminati e alimentati naturalmente ad erba. Il clima freddo della Finlandia favorisce una fitta rete di grasso che durante la cottura si scioglie rendendo la carne estremamente morbida e saporita.

LE CARNI FROLLATE DALLO ZIO

La Marchigiana

10 l'etto

E' un incrocio tra due razze, Chianina e Romagnola, al palato risulta saporita, succulenta e tenera dovuto alla sua marezzatura.

La Hollstein Frisona Olandese

11 l'etto

E' un incrocio tra razza Simmental e Frisona Olandese, l'alimentazione a base di erba esalta la qualità della sua carne.

Presenta un'eccellente infiltrazione di grasso intramuscolare grazie all'affinamento effettuato con il granoturco che rende la carne estremamente tenera e il suo sapore intenso, sapido, avvolgente e leggermente dolce.

Simmental tedesca Top Quality

12 l'etto

E' una delle razze bovine più antiche e diffuse in tutto il mondo ed è rinomata per la sua carne eccellente caratterizzata da una spiccata marezzatura, dal gusto deciso ma equilibrato.

Rubia Gallega Top Quality Old Beef

16 l'etto

Definita "Vieja" è una delle carni bovine più apprezzate al mondo, proviene da vacche adulte spesso comprese tra i 7 e 15 anni di età.

E' la scelta ideale per gli amanti della carne che cercano un'esperienza dal sapore unico e persistente.

Da noi troverai solo la selezione rara e introvabile dal gusto dolce e intenso con lombi che non scendono mai sotto i 40 kg di peso.

Definita in Spagna come "La carne che non si dimentica".

CONTORNI

Cicoria Ripassata

Con aglio e peperone rosso di Altino detto anche "Ferfellone".

5

Patate al Forno Speziate

Cotte a bassa temperatura.

5

Patate Fritte Super Crunch

4

Radicchio Teriyaki e Nocciole

5

Zucca Arrosto

5

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

BEVANDE

Acqua liscia o gassata demineralizzata

2.5

Acqua Naturale Panna

3.5

Acqua Frizzante San Pellegrino

3.5

Coca Cola, Coca Cola zero, Aranciata, Sprite
da 0,33L in bottiglia di vetro

4

Birre 0,33 cl in bottiglia

Del Birrificio artigianale "Mezzo Passo" di Popoli Terme
(Millican Extra Strong Ale , Casello Non Filtrata, Red Stone IPA)

6

Caffè

1.5

Servizio e Coperto 3,5