



La Baracchina
di Baratti dal 1994 Bar & Grill

MENÙ



ANALCOLICI

Analcologico baracchina alla frutta	8,00 €
Zucchero di canna, lime, pre mix alla frutta di stagione, bitter lemon	
Virgin mojito	8,00 €
Menta in foglie, zucchero di canna, succo di lime, bitter lemon	
Florida	8,00 €
Succo di arancia, succo di pompelmo, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda	
Soft drink	3,50 €
Coca cola, coca cola zero, chinotto, fanta, sprite, schweppes lemon / tonica	
Organics by Red Bull	4,00 €
Red Bull	4,00 €

AGGIUNTA DEL TAGLIERE APERITIVO 10,00 €



Aperol spritz	7,00 €
Aperol, prosecco, soda	
Campari spritz	7,00 €
Bitter campari, prosecco, soda	
Americano	8,00 €
Bitter campari, vermouth rosso, soda	
Hugo spritz	10,00 €
Liquore al sambuco, prosecco, soda	
Negroni sbagliato	9,00 €
Bitter campari, vermouth rosso, prosecco	
Negroni /negrosky	9,00 €
Bitter campari, vermouth rosso, london dry gin o vodka	

AGGIUNTA DEL TAGLIERE APERITIVO 10,00 €

APERITIVI



APERITIVI Speciali La Baracchina

Dal nostro team per voi...!

Negroni aromatico 10,00 €
Bitter campari, vermouth rosso
aromatizzato alla cannella e limone, london dry gin

Negroni agrumato 10,00 €
Bitter campari, vermouth rosso,
gin al pompelmo rosa

Negroni botanico 10,00 €
Bitter campari aromatizzato alla salvia e rosmarino,
vermouth rosso, gin

Lo spritz della baracchina 9,00 €
Mixtureae, prosecco, sciroppo di rosa, prosecco rosè

Rose paloma 9,00 €
Mixtureae, sciroppo di rosa, succo di lime, soda al pompelmo

Rose mojito 9,00 €
Mixtureae, succo di lime, menta in foglie, sciroppo di rosa, soda

AGGIUNTA DEL TAGLIERE APERITIVO 10,00 €



Scopri i nostri irresistibili
taglieri d'aperitivo!

Tagliere Aperitivo di terra 10,00 €
Affettati, formaggi e crostini (1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)

Tagliere Aperitivo di mare 10,00 €
Crostini di mare e verdure (1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)



Sceglili singolarmente o
abbinali ai nostri aperitivi
speciali per un'esperienza
davvero unica!

PROMOZIONE

COCKTAILS

Classic gin tonic /lemon

london dry gin, tonic water/bitter lemon

9,00 €

Moscow mule

Vodka aromatizzata allo zenzero, succo di lime, ginger beer

8,00 €

Piña colada

Silver rum, ananas, polpa di cocco

9,00 €

Margarita

Tequila blanco, succo lime, sciroppo di zucchero, triple sec

9,00 €

Daiquiri

Silver rum, sciroppo di zucchero, lime

9,00 €

Cuba libre especial

Rum ambrato, kahlua, succo di lime, coca cola

9,00 €

Tequila sunrise

Tequila blanco, succo di arancia, sciroppo di granatina

8,00 €

Paloma

Tequila blanco, sciroppo di agave, succo di lime, soda al pompelmo rosa

9,00 €

Original mojito

Silver rum, zucchero liquido, succo di lime, menta in foglie, soda

9,00 €

Caipiroska

Vodka, lime, zucchero di canna

9,00 €

Caipirinha

Cachaca, lime, zucchero di canna

9,00 €



AGGIUNTA DEL TAGLIERE APERITIVO 10,00 €

Moretti 66 cl

4,50 €

Menabrea 33 cl

4,50 €

Corona 33 cl

5,00 €

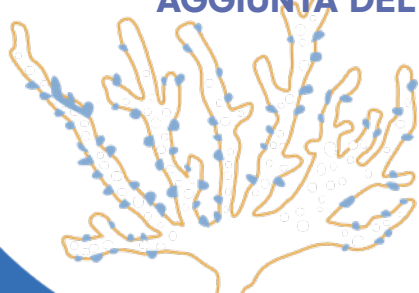
Becks 33 cl

4,50 €

Tennent's 33 cl

5,00 €

AGGIUNTA DEL TAGLIERE APERITIVO 10,00 €



BIRRE



GIN TONIC

La Nostra Selezione

Serviti con Tonica Premium abbinata

Gin mare tonic 13,00 €

Gin aromatico dai sentori mediterranei

Ginepraio tonic 13,00 €

Gin biologico che celebra l'autenticità della toscana con botaniche autoctone, con note balsamiche

Malfy grapefruit tonic 12,00 €

Gin agrumato dai forti sentori di pompelmo rosa

Fifty pound tonic 12,00 €

London dry gin inglese, con fresche note di ginepro accompagnate da delicati sentori floreali

Aviation tonic 12,00 €

American gin, secco e speziato, con un finale leggermente pepato

... e altro ancora, chiedi al nostro staff!

AGGIUNTA DEL TAGLIERE APERITIVO 10,00 €

VINO

Bollicine, Bianchi, Rossi

Galestro 5,00 € 20,00 €

Spumante extra dry Toscano

Piccini 5,00 € 20,00 €

Prosecco rose doc extra dry Toscano

Poggio Roveto 5,00 € 23,00 €

Vermentino - Maremma Toscana

Phylika Poggiorosso 6,00 € 28,00 €

Vermentino - Populonia

Traminer Alturis 5,00 € 23,00 €

Friuli

Sauvignon Alturis 5,00 € 23,00 €

Friuli

Accordo Rigoli 6,00 € 28,00 €

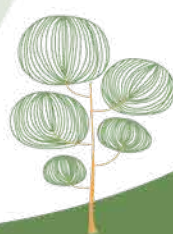
Ansonica - Campiglia Marittima

Fufluna Poggiorosso 6,00 € 28,00 €

Merlot, Cabernet, Syrah - Populonia

Il Pacchia 5,00 € 23,00 €

Sangiovese, Merlot, Syrah - Maremma Toscana





HAPPY HOUR

Gourmet

Crea il tuo happy hour ideale: scegli il tagliere che preferisci e abbinalo a uno dei nostri aperitivi speciali della Baracchina!

Tagliere terra / mare + negroni aromatico

18,00 €

Un Negroni fuori dagli schemi, tra freschezza e calore.

Limone e cannella per un sorso lungo e avvolgente, da abbinare a un tagliere di terra con salumi e formaggi toscani o a crostini di mare gourmet.

(1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)

Tagliere terra / mare + negroni agrumato

18,00 €

Negroni al pompelmo rosa e tagliere toscano:

Un aperitivo che unisce freschezza agrumata e sapori decisi del territorio.

(1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)

Tagliere terra / mare + negroni botanico

18,00 €

Salvia, timo e rosmarino per un twist balsamico ed elegante, tra natura e sensazioni intense.

(1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)

Tagliere terra / mare + spritz della baracchina

17,00 €

Una rivisitazione fresca e delicata, con un distillato esclusivo dalle note floreali e speziate.

(1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)

Tagliere terra / mare + rose paloma

17,00 €

Speziato e aromatico, fresco e dissetante, dal Messico a Baratti, ideale con i nostri taglieri.

(1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)

Tagliere terra / mare + rose mojito

17,00 €

Un twist fresco, balsamico e floreale adatto a ogni momento.

(1) - (3) - (5) - (7) - (9) - (12)



LE SCHIACCCE

Per stuzzicare

Schiaccia caprese

Mozzarella fiordilatte, pomodoro, rucola
(1) - (7)

7,00 €

Schiaccia la classica

Formaggio edamer, prosciutto cotto
(1) - (7) - (12)

7,00 €

Schiaccia ortolana

Pomodoro, melanzane sott'olio, basilico, scamorza affumicata
(1) - (7) - (8) - (12)

7,00 €

Schiaccia tuna dream

Maionese, tonno, pomodoro e basilico
(1) - (3) - (4) - (12)

7,00 €

Schiaccia norcina

Salsiccia e stracchino
(1) - (7) - (12)

7,00 €

Schiaccia sgambata

Rucola, scamorza affumicata, prosciutto crudo
(1) - (7) - (8) - (12)

7,00 €



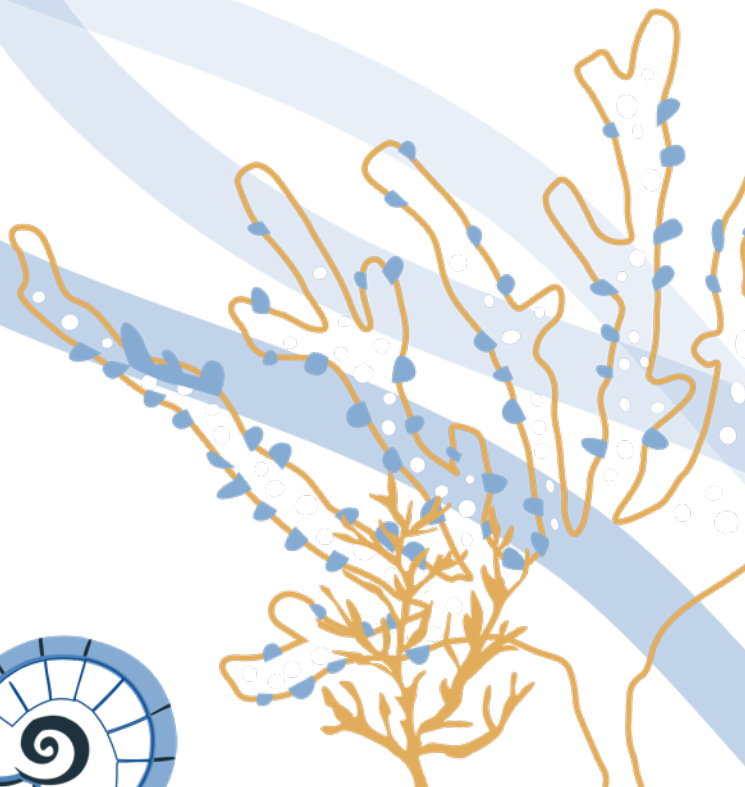
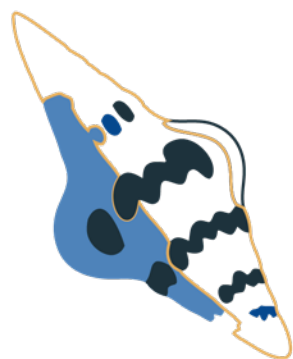
TUTTI A TAVOLA!

Speciale Bimbi

Menù Kids

15,00 €

- Lasagne ragù
- Nuggets
- Succo, bibita o acqua



LE INSALATE

Per stuzzicare

Insalata arcobaleno

Insalata, pomodoro, olive al forno, uova sode, tonno e carote
(3) - (4) - (12) - (13)

12,50 €

Insalata base

Lattuga, pomodoro

5,00 €

Insalata baratti

Insalata, burratine*, alici alla povera, pomodori secchi
(4) - (12)

15,00 €

**I prodotti con asterisco potrebbero subire variazioni*



I TAGLIERI

Per stuzzicare

1 PERS.

2 PERS.

4 PERS.

Tagliere toscano

Affettati formaggi verdure
sott'olio e crostini

(1) - (4) - (7) - (9) - (12)

15,00 €

25,00 €

38,00 €

Tagliere dell'orto

Verdure sott'olio, crostini, formaggi

(1) - (7) - (9) - (12)

13,00 €

22,00 €

35,00 €

Tagliere di crostini misti

Crostini gourmet

(1) - (4) - (7) - (9) - (12) - (13)

10,00 €

Tagliere di formaggi

Selezione di formaggi tipici,
accompagnato da miele e frutta fresca

(5) - (7) - (8) - (12)

16,00 €

Tagliere del golfo

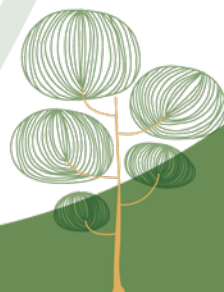
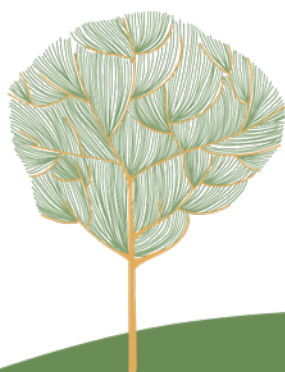
Crostini ai sapori di mare,
verdure sott'olio

(1) - (4) - (9) - (12) - (14)

16,00 €

26,50 €

55,00 €



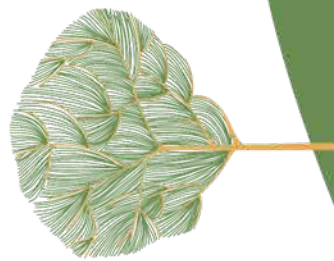
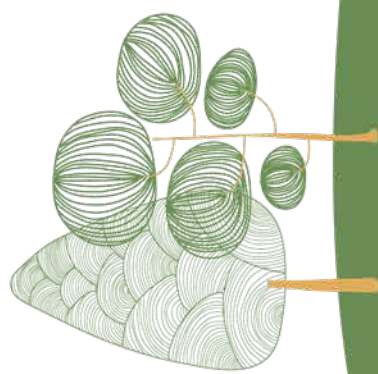
ALLERGENI

REG. UE 1169/2011 GLI ALIMENTI VENDUTI/ SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE/INTOLLERANZE:

GLUTINE	1
CROSTACEI	2
UOVA	3
PESCE	4
ARACHIDI	5
SOIA	6
LATTE	7
FRUTTA A GUSCIO	8
SEDANO	9
SENAPE	10
SESAMO	11
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	12
LUPINI	13
MOLLUSCHI	14

SE SOFFRI DI ALLERGIE/INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO TEAM CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO/INTOLLERANTE.





@LABARACCHINADIBARATTI
WWW.LABARACCHINADIBARATTI.IT

Menu Engineering by **PlanetOne**
food & beverage

Design by **OPUS**
AGENZIA PUBBLICITARIA

