

Questo non è un menu come gli altri. Non troverete parole familiari e tipiche di un luogo dove si mangia e si beve. È la sintesi di un viaggio. Il mio viaggio personale intorno al mondo che mi ha portato a conoscere e studiare con passione e amore tutto ciò che troverete qui. Anzitutto il calore umano, l'accoglienza ed un sorriso per tutti. In seguito partiremo insieme, sotto la mia guida, per un percorso gustativo unico.

Dal Pacifico al Mar Mediterraneo, dall'Alaska alle colline toscane, qui troverete una selezione di quello che considero il miglior cibo e le migliori bevande che la nostra Terra possa offrirvi.

Ogni Selezione, ogni vino raccontando una storia unica. Di terre vicine e lontane, di uomini sferzati dal freddo o con le mani callose. È una storia di sapienza millenaria, tramandata di uomo in uomo.

Ho voluto presentare un pasto senza tempo, adatto ai ritmi della nostra vita. Potete decidere di venirci a trovare per un aperitivo, per una cena romantica, dopo un teatro o per concludere la giornata lavorativa con un confortevole dolce. Le mie offerte si adattano ad ogni occasione, accompagnando i vostri momenti di relax e di fuga dalla quotidianità con un pizzico di originalità.

Sarà un onore per me prendervi per mano e accompagnarvi in questa avventura.

Benvenuti, comincia il viaggio!

Giorgio Baldari

LEGENDA ALLERGENI



frutti di mare



frutta secca



sedano



latticini



pesce



glutine



uova

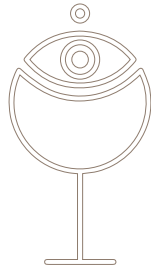


senape

LE SELEZIONI

Le Selezioni del **Barbieri23** sono declinazioni di più ingredienti affini, proposte per realizzare un viaggio gustativo, fruibili da uno o più commensali. Sono un ottimo preludio a un pasto completo o un piacevole peccato di gola in compagnia di un buon vino.

LE SELEZIONI POSSONO ESSERE SERVITE COME APERITIVO IN PORZIONI PIÙ PICCOLE AD UN TERZO DEL PREZZO ORIGINALE



LE SELEZIONI



POSEIDONE

Crudo di spigola del Mediterraneo
*con infusione di miele millefiori e
senape e tartufo*

Filetto di tonno albacore
*con pomodoro "spaccatella gialla d'Abruzzo"
colatura di alici e olio di oliva*

Salmone norvegese
*con salsa di mele biologiche, vino bianco e
peperoncino scotch bonnet*

Crudo del giorno

32 €



LE SELEZIONI



BOREALE

Gravalax di salmone
marinato all'aneto

Salmone affumicato
norvegese

Salmone scozzese biologico
delle Isole Orcadi

Pastrami
di salmone

Salmone selvaggio Red King
del Canada

Uova
di salmone keta

*Serviti con burro francese pamplie,
yogurt e pane nero*

37 €



LE SELEZIONI



CASEUM

*Assortimento di formaggi
di latte crudo in purezza:*

Caprini ~ Ovini ~ Vaccini ~ Erborinati

*Accompagnati con
composta d'uva di Montepulciano,
datteri medjul israeliani e
noci di Sorrento*

30 €



LE SELEZIONI



BIANCOLATTE

Ricotta con porcini del Piemonte
in olio d'oliva

Mozzarella di bufala laziale
*con salsa di pomodoro "Mezzotempo"
e sbriciolata di taralli*

Stracciatella pugliese
con radicchio in conserva

Burrata di Andria
con caviale di tartufo

24 €



LE SELEZIONI



IMPRESSIONI DI BOVINO

Dodici tagli di norcineria bovina

*Servito con limone,
olio evo e mosto cotto*

37 €

LE SELEZIONI



ORTO IN DISPENSA

Assortimento di verdure sott'olio:

Cipolline borettane

Carciofo

Porcini

Cucunci

Peschiole verdi al tartufo

Giardiniera

Peperoncini lazzaretti

Pomodoro "Spaccatella d'Abruzzo"

18 €

LE SELEZIONI



LE CONSERVE DEL PESCATORE

Assortimento di pesce e frutti di mare provenienti esclusivamente dai pescherecci di Anzio in olio extravergine di oliva itrana:

Sughetto di telline

Sconigli

Sgombro al caffè

Tonno

Palamita

Alici in olio

Polpo

Servito con salsa di peperone crusco, pomodoro e nocciola gentile; salsa marinara; patate con colatura di alici

30 €



LE SELEZIONI



BRENNO 390 A.C.

Torchon di foie gras
con mele disidratate

Terrina di carni d'anatra
con datteri e sambuco

Speck d'oca

Rillettes de canard
*Servito con pane tostato
e giardiniera*

Carpaccio di petto d'oca
marinato al vino rosso e mirilli

32 €



LE SELEZIONI



MENAICA

Alici del cantabrico
in bagnetto rosso e verde

Alici di Anzio
su pane e burro francese pampolie

Stracciatella e alici
al tartufo

22 €



LE SELEZIONI



LE TRE FONDUTE

di fontina e grappa,
con spicchio di pera alla fiamma

di puzzone di Moena e tartufo
con crostini di pane

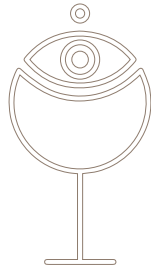
di gorgonzola
con Radicchio



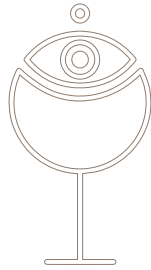
28 €



MENU



Le vivande del Barbieri23 consistono in piatti espressione della tradizione coniugata con le moderne tendenze, un assortimento di scelte che vanno dalle invitanti tartare al sempre confortevole piatto di pasta o il robusto secondo piatto.



PRIMI PIATTI



Bosco



Ravioli ai porcini
con ragù di vitello al tartufo

16 €

Transumanza



Ravioli di ricotta di latte nobile
con salsa di pomodoro pera d'abruzzo

14 €

Classica



Lasagna al ragù

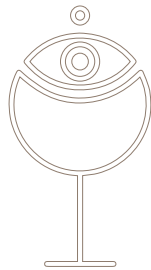
14 €

La signora in giallo



Pici con stracciatella,
zafferano e bottarga

16 €



I CALDI DI TERRA E DI MARE



Lenza



Spigola del mediterraneo laccata
con peperoni cruschi, nocciole e pomodoro

22 €

Tonnara



Tonno in camicia di speck bovino,
mosto cotto e petali di cipolle rose

24 €

Otto



Filetto alla Bismarck
con uovo in camicia, verdure e
sughetto di carne

28 €

Un bellini proprio sbagliato



Trancetto di salmone arrosto
alla senape con peschiole al tartufo

18 €



Ad baculum

Arrostato di agnello cotto a bassa temperatura
con patate e carciofi

24 €

Mi-Ro

Ossobuco di vitello,
con salsa di pomodoro, di piselli
e purea di patate

26 €

Chiedilo ai Tartari

Tartare di manzo
con patate, porcini, crema di formaggio e grappa

22 €

Vitel

Battuta di vitello al limone e songino
servito su cheesecake di ricotta con
crumble di taralli al tartufo

22 €



Anche gli angeli mangiano fagioli

Salsicce di manzo
con fagioli bianchi e santoreggia

16 €

Zimino

Baccalà all'olio
con ceci, zafferano e bietole rosse

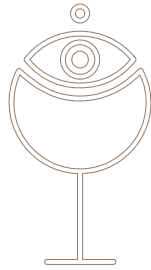
18 €

Per un piatto di lenticchie

Lenticchie con fegato di anatra
mi-cuit e balsamico

16 €





INSALATE



Spinace

Spinacino
*con dressing alla senape tartufata,
formaggio molle, datteri e noci*

10 €

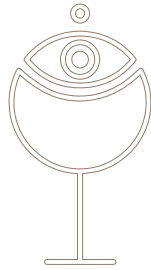


Eruca

Rucola, mele verdi, bresaola
con pinoli, uvetta

10 €





DESSERT



L'idea di franz

Sacher Torte

con confettura di albicocche al 160%

10 €



Editto papale

Crostata di ricotta e visciole

10 €



Cosma & Damiano

Bisquit meringato *con fragole e limone*

10 €



Nuvola

Semifreddo al frutto della passione

con crema al cioccolato bianco e lamponi

con biscotto al cacao

10 €

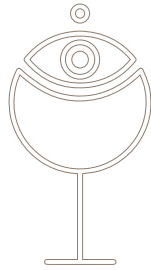


I Tozzetti

Biscotti misti dei F.lli Lunardi

10 €





FORNITORI

F.lli Corrà salumi Smarano

Mauro Secondi pastaio

Macelleria Latella

Lunardi biscotti

Savigni macelleria

Savini tartufi

Macelleria Gaetano Mastrantoni

Conserve di COAM

Conserve di Jolanda de Colò

Vinum Est

Bevendo

Beerfellas

Olio Flaminio

Piccola Bottega Merenda

Manaide Anzio

Pasticceria D'Antoni

Azienda agricola Travaglini