

## Dulcis in fundo

Si prega di avvisare il personale in caso di intolleranze alimentari. Tutti i piatti possono contenere tracce di allergeni.

### DOLCI

#### Sbriciolata al caffè con scaglie di cioccolato bianco e fondente

Allergeni: Glutine – Uova pastorizzato – Lattosio – olio girasole

**Può contenere tracce di :** Frutta a guscio – soia - sesamo – senape

La tradizione del tiramisù si scompone e porta ogni ingrediente sul podio del sapore. Tra due strati di biscotti al grano saraceno sbriciolati viene adagiata la crema di mascarpone profumata al caffè.

**6,00 €**

#### Cheese cake con salsa ai frutti di bosco oppure salsa al cioccolato fondente

Allergeni: Glutine – Uova – Lattosio – olio girasole

**Può contenere tracce di :** Frutta a guscio – soia - sesamo – senape

**6,00 €**

#### Semifreddo al Mandorlato

Allergeni: Uova – Lattosio – Frutta a guscio



**6,00 €**

#### La “Bagigiona” di GIBRES’S

GIBRES'S

#### Sbrisolona al cioccolato fondente e Arachidi Salate

Allergeni: Glutine – Uova - Lattosio – Arachidi – Soia

**Può contenere tracce di :** Sedano - sesamo – senape

**6,00 €**

#### La “Coccolona” di GIBRES’S

GIBRES'S

#### Sbrisolona al cocco, mandorle e vaniglia

Allergeni: Glutine – Mandorle

**Può contenere tracce di :** Uova - arachidi – latte – frutta a guscio – sedano – senape - soia



**6,00 €**

### IL NOSTRO GELATO

#### Gelato alla nocciola con scaglie di cioccolato fondente

Allergeni: frutta a guscio - soia



**4,00 €**

#### Gelato al fior d'avena

Allergeni: Lattosio



**4,00 €**

### VINO PER DOLCE

#### Passioni Dorate - Garganega dolce leggermente passita – Tenuta Monte San Giorgio - Veneto

Il calore del sole e i colori di una serata settembrina si riflettono nel giallo dorato intenso di questo vino dal caratteristico odore fruttato e delicatamente profumato. Un abbraccio avvolgente per concludere una cena in dolcezza.

**5,00 €**

#### Disponibile anche in bottiglia

**26,00 €**

#### Fiori D'arancio DOCG Spumante dolce – Tenuta Monte San Giorgio - Veneto

Un vino fresco, gioioso e dolce al punto giusto. Delle bollicine delicate che si sposano perfettamente con i nostri dolci...anche quelli meno dolci.

#### Disponibile in bottiglia

**20,00 €**



Adatti per celiaci.



Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.



Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.  
Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.



Piatto vegano.



Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.

## Proposte di spirito

### RHUM

#### Kraken

Lasciatevi conquistare dal profumo di questo rum, con lui di sicuro non si medita... La vostra cena in Baracca può aprirsi o chiudersi con le mille combinazioni che le sue spezie hanno da offrire.

5,00 €

#### Zacapa 23 Solera

Rum ambrato agricolo del Guatemala, invecchiato con il sistema Solera in botti di rovere. Si tratta di un blend di rum invecchiati fino a 23 anni, un vero viaggio sensoriale tra le note di frutta secca, spezie e miele

6,50 €

#### Rhum Vieux Agricole Martinique 7 ans d'age "Pyramide" - J. Bally

Questo rum impiega sette anni per diventare l'ottima conclusione per il vostro pasto, sette anni di affinamento che danno lustro alla sua categoria.

10,00 €

Ambroato intenso con riflessi color mogano. Regala al naso ricordi di frutta secca, albicocca e dattero a cui seguono toni speziati di cannella, anice e vaniglia. Il palato è caldo, forte ed elegante, nel contempo gentile. Il finale è asciutto e gradevolmente tostato.

### WHISKY

#### Nikka – Giappone

Grande qualità e precisione nella produzione come solo i Giapponesi sanno fare. Ambra il suo colore, si apre al naso con un bouquet equilibrato, caratterizzato da sentori floreali, di frutta fresca e spezie. In bocca si dimostra corposo e deciso, con note di caramella mou e vaniglia, ed un finale piacevolmente lungo su note di quercia. Insomma, un perfetto equilibrio di intensità, morbidezza e speziatura.

7,50 €

#### Laphroaig – Island Scozzesi

Si tratta di uno dei whisky più rappresentativi delle Islands scozzesi per il suo stile corposo e molto torbato. Profumi erbacei e vegetali introducono a un gusto strutturato e affumicato, di buona sapidità, con note dolci e saline in chiusura.

Il bouquet è caratterizzato da aromi complessi, che richiamano il mondo vegetale, con note di erbe selvatiche, di erica, di erba appena tagliata, aromi di frutta matura e confettura, sentori di tabacco, sbuffi balsamici su un sottofondo iodato e torbato. Il sorso è profondo e sfaccettato, con sensazioni di frutta dolce, bilanciate da note sapide, salmastre e da un finale molto persistente, che torna su ricordi affumicati. Una bottiglia che racchiude tutto il fascino di Islay.

6,50 €

#### Talisker - Scozia

Whisky dalla forte personalità, che esprime in modo deciso le caratteristiche più tipiche della zona di produzione. Un Single Malt dal profilo molto caratteristico, che porta subito in primo piano le note più tipiche di Skye Island, con sentori torbati, sensazioni iodate e salmastre. Un Whisky che sa di mare, di Highland e di vento burrascoso.

6,50 €

### COGNAC

#### Hennessy - Francia

È giovane, celebre e francese. No, non è Giovanna d'Arco ma un cognac dalla personalità morbida e avvolgente, fatto invecchiare per almeno 24 mesi in botte di rovere. Ha sentori freschi e rotondi di mela, agrumi, mandorle tostate e legni nobili. Da bere liscio, con ghiaccio.

6,00 €



Adatti per celiaci.



Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.



Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.  
Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.



Piatto vegano.



Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.

## AMARI / LIQUORI ARTIGIANALI E LOCALI

### Liquori alla frutta

Da oltre 90 anni l'Antico laboratorio San Giuseppe di Bassano del Grappa produce liquori alla frutta che raccontano il gusto della tradizione. Il sapore intenso e il profumo derivano dalla frutta messa in infusione che creano liquori con mille sfumature, dalla più dolce alla più acida a seconda del frutto. I gusti che puoi trovare da noi sono: arancio, liquirizia, menta, erba Luigia, fiori di camomilla, Bergamotto, Melograno, Ortica, Sambuco, Asparago.

4,00 €

### Amaro "Dottor Claudius" - Calabria

Uno splendido dopo pasto dove la parte agrumata, ovviamente il Cedro fa da padrona, seguita poi da un'Arancia fresca secca dolce. Sulle Erbe officinali predomina il Rosmarino e la Menta selvatica. Infine, le Radici di Liquirizia e Genziana.

4,00 €

### Liquore "Nanea" – Frutto della Passione

Se è la passione che cercate Nanea è il liquore che fa al caso vostro: fresco e delicato ma con un intenso aroma di frutto della passione. Un elisir da fine pasto prodotto in Sicilia con amore.

4,00 €

### Bekes Haz

Bekes Haz ha una storia che collega i Colli Euganei all'Ungheria, lunga ormai 49 anni. Un amaro frutto di un infuso al rosmarino (e tante altre erbe) creato nel 1973 da Roberto Luppi che si ispirò a una ricetta avuta nel 1970 da un amico di Bekes, nell'Ungheria orientale dove il rosmarino è al centro di tante preparazioni. Ottimo come fine pasto freddo o con ghiaccio.

4,00 €

### Liquore al terrano

Un ottimo liquore, che ha la particolarità di unire la dolcezza del liquore con la compostità del vino Terrano. Un tipico prodotto del Carso, di colore rosso scuro con sfumature intense di violetta ed un sapore pieno e fruttato, con un aroma di arancia, limone, cannella, chiodi di garofano e vaniglia. Ottimo a fine pasto da assaporarlo con il dessert.

5,00 €

### Amaro 3,14

È la rielaborazione di un'antica pozione segreta del dottor Bason. Sandro, erede e alchimista del nuovo 3,14, ne ha tratto un amaro speciale, innovativo ma rispettoso del mix originale, tradizionale nello spirito ma ricco di un infinito numero di sfumature. Ottenuto in piccole quantità per pochi intenditori. Il 3,14 ha dell'originale ricetta anche le proprietà digestive.

4,00 €

### Nocciolin

Nasce una nuova generazione di Liquore alla Nocciola, perfetto come post pasto liscio Le Nocciole Piemontesi IGP delle Langhe (risultate le migliori al mondo), vengono coltivate nell'azienda agricola di famiglia di Diano d'Alba. Gli oli naturali rilasciati dalla Nocciola durante l'infusione in alcol, conferiscono al prodotto un aspetto velato.

4,00 €

### Ratafià di Amarene dell'Agro Pontino

Da un'idea dello Chef Vincenzo Piccolo, nasce questa Ratafià ottenuta dall'attenta miscelazione di vino rosso, amarene dell'Agro Pontino, frutti a bacca rossa e spezie, che si trasformano in un nettare prelibato dal colore scuro, e dal sapore intenso e amabilmente dolce.






4,00 €

### Chocorum

L'intramontabile connubio tra **Cioccolato fondente e Rum** sfocia in una **crema di Liquore** dal gusto aromatico e delicato che non necessita di presentazione. Dolce e corposo al palato, travolgente, si fa prezioso compagno di piacevoli serate.

5,00 €

## MISCELATI

-  Adatti per celiaci.
-  Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.
-  Adatti per celiaci apportando alcune variazioni. Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.
-  Piatto vegano.
-  Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.

# B TRATTORIA ALLA BARACCA

## Gin Tonic

È il cocktail per eccellenza, da gustare con calma per assaporarne tutte le sfumature.

Noi lo prepariamo con ingredienti altrettanto eccellenti: 18cl di tonica Recoaro, 4cl di gin A Boh, 5 cubettoni di ghiaccio, 5 grani di pepe bianco del Costa Rica (Debora si è sacrificata personalmente per prenderlo). Completano il tutto un rametto di rosmarino e una scorza di limone per una nota di gusto e di colore: ne volete già un altro?!? Avevamo detto di gustarlo con calma...

**3,00 €**

Disponibile anche nella versione con "**BARÒGIN**" che è il frutto di un attento e accurato lavoro di ricerca sulla nascita del gin italiano, che ha portato alla luce ricettari del XV secolo di gin con base vino. La ricettazione è durata quattordici mesi, seguendo la più antica arte della distillazione e i più tradizionali metodi di produzione. Grazie alla complessa struttura del vino Barolo infuso nelle singole botaniche e conseguentemente distillate, rilascia al distillato piacevoli sentori speziati e fruttati trovati nel vino rosso.



Adatti per celiaci.



Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere surgelati.



Adatti per celiaci apportando alcune variazioni.  
Un sovrapprezzo di € 1,00 verrà applicato per la pasta no glutine.



Piatto vegano.



Piatto che prevede lattosio ma con possibilità di ordinare il piatto senza lattosio.