

Dulcis in fundo

Si prega di avvisare il personale in caso di allergie e intolleranze alimentari.

Tutti i piatti possono contenere tracce di allergeni.

DOLCI

Sbriciolata al caffè con scaglie di cioccolato bianco e fondente

Allergeni: Glutine (Frumento, grano saraceno, Avena) – Uova pastorizzato – Latte

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 (Frumento, grano saraceno, Avena) – Uova pastorizzato – Latte

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

6,00 €

Semifreddo alla Menta e scaglie di cioccolato fondente e crumble salato alla salvia

Allergeni: Glutine - Uova – Latte – Soia

Può contenere tracce di : Frutta a guscio



6,00 €

La “Bagigiona” di GIBRES’s Sbrisolona al cioccolato fondente e Arachidi Salate

Allergeni: Glutine (Grano) – Uova - Latte – Arachidi – Soia

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

6,00 €

La “Coccolona” di GIBRES’s Sbrisolona al cocco, mandorle e vaniglia

Allergeni: Glutine (Grano) – Mandorle

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



6,00 €

IL NOSTRO GELATO

Gelato alla nocciola con scaglie di cioccolato fondente

Allergeni: Latte – Nocciole

Può contenere tracce di : frutta a guscio (mandorle, pistacchi, noci, noci macadamia, noci pecan, anacardi, noci del Brasile) – sesamo - soia



4,00 €

Gelato al fior d’avena (utilizziamo latte d’avena certificato “Gluten Free”)

Allergeni: Latte – Avena



4,00 €

VINO PER DOLCE

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

Vino fermo dal caratteristico profumo fruttato e delicatamente dolce. Un abbraccio avvolgente per concludere una cena in dolcezza.

5,00 €

Disponibile anche in bottiglia

26,00 €

DOCG Recioto di Gambellara Spumante Metodo Classico 2022 – Virgilio Vignato - Veneto

30,00 €

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

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 rhum, 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 €

La Hechicera solera 21

Uno dei migliori rum colombiani, nato da un blend di rum invecchiati tra i 12 e i 21 anni. Profumi intriganti di caffè, tabacco, scorza d'arancio e cioccolato animano un sorso profondo e avvolgente, di grande fascino

6,50 €

Zacapa 23 Solera

Rum ambrato agricolo del Guatemala, invecchiato con il sistema Solera in botti di rovere che in passato contenevano Barboun. 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 €

WHISKY

Red Label - Scozia

Blended Scotch Whisky rinomato per la sua audacia e il gusto caratteristico. Di colore dorato, al naso si presenta piuttosto pungente, con note di radici di erica, erbe tagliate, un tocco di frutta fresca e miele.

5,00 €

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 €

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 €



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. Disponibile: menta, erba Luigia, camomilla, Melograno, Ortica, Sambuco.

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 €

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 €

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.

4,50 €

That's Amaro – 21

Che ci fanno insieme un cuoco, un bartender e un ex farmacista a Roma? Innanzitutto, si vogliono bene, perchè senza questo bene avrebbero mollato al primo imprevisto. Dedicano loro stessi all'amaro del numero 21, come le botaniche selezionate. Colore dorato e toni spiccatamente balsamici tipici dell'eucalipto angelica, pino e melissa. Ma anche agrumati ed amaricanti del bergamotto, arancia amara, luppolo e fava di cacao. Forti note floreali della lavanda, camomilla, zafferano, thè nero earl grey e fiori di ibisco, ma anche sentori pungenti della senape gialla, corteccia di quercia, garofano e foglie di lime kaffir. Base aromatica composta da cardamomo, cannella, anice stellato e galanga.

4,50 €

Verba Mate

Amaro Verba è a base di *Ilex Paraguariensis*, pianta conosciuta come **yerba Mate**, dalle cui foglie essiccate si ricava il Mate, la bevanda calda conviviale tipica del Sudamerica. Per questo amaro si utilizzano le parti terminali della foglia, che viene recisa ed esposta al calore per inattivare gli enzimi, in modo da preservare il loro colore verde. La Yerba Mate subisce quindi un lieve processo di **torrefazione**, che le conferisce parte delle sue speciali caratteristiche organolettiche. Noi di Amaro Verba abbiamo selezionato uno speciale **blend** di *Ilex Paraguariensis* **con palo**, che conferisce al liquore il caratteristico retrogusto **legnoso**.

5,00 €

Liquore al terrano

Un ottimo liquore, che ha la particolarità di unire la dolcezza del liquore con la corposità 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 €



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.

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

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...

8,00 €

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.