# BBQ

BARBEQUE

# MENÙ

”Dal rosso della carne e del buon vino
si accende la nostra passione per la cucina ed il buon cibo.
Speriamo di trasmettere le stesse sensazioni nei nostri piatti e nel nostro servizio”

# ANTIPASTI...

## Gnocco Fritto servito con il nostro Tris di salumi iberici
Gnocco Fritto with our trio of Iberian cured meats

Lardo stagionato di patanegra
*Patanegra matured lard*
*(1,15)*

Salsiccia di chorizo barbacoa
*Barbacoa chorizo sausage*
*(1,15)*

Salamino di chorizo magno alejandro
*Salamino of chorizo magno alejandro*
*(1,15)*

€ 13

## Tris di bruschette dello chef
Trio of bruschetta by the chef

Pomodoro e basilico
*Tomato and basil*
*(1,7,15)*

Gorgonzola
*Gorgonzola*
*(1,7,15)*

lardo di Patanegra
*Patanegra lard*
*(1,7,15)*

€ 12

# I PRIMI...

## Tagliatelle al sugo di bistecca
Tagliatelle fresche fatte a mano con sugo di carne di sashi Finlandia
*Fresh handmade noodles with Finland sashi gravy*
*(1,3,9,12,15)*

€ 13

## Tonnarelli alla carbonara
con Guanciale
*Tonnarelli alla carbonara with guanciale*
*(1,3,7)*

€ 13

# LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI...

## Di Manzo a crudo
Raw Beef

### Battuta a coltello di sashi Finlandia
*Sashi Finland knife beat*
*(oil, salt and ground pepper)*
*(1, 7)*

€ 15

### Carpaccio light di sashi Finlandia
*Carpaccio light of sashi Finland*
*(oil, salt and ground pepper)*
*(1, 7)*

€ 13

## Di manzo cotto al BBQ
Beef cooked on the BBQ

### Hamburger
Lattuga, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, maionese, cheddar
*hamburger*
*with Lettuce, bacon, caramelized Onion, tomato, mayonnaise and cheddar*
*(1,3, 7,8,10)*

Medium(180g) € 14 Big(270g) € 18

### Costata di Sashi Finlandia
(da un taglio minimo di 500gr)
*Rib of Sashi Finland*
*(from a minimum cut of 500gr)*

€ 5,5/hg

### Bistecca alla fiorentina
(da un taglio minimo di 1000gr)
*Florentine steak*
*(from a minimum cut of 1000gr)*

€ 7/Hg

### Diaframma
*Skirt Steak*
*(tomato hot oil and rosemary)*

€ 22(300g)

### Filetto Sud Americano
*South American Fillet*

€ 25(220g)

### Filetto Australiano
*Australian fillet*

€ 35(350g)

## Di Maiale cotto al BBQ
### Pork cooked on the BBQ

**Porcetto al forno**
*Roast suckling pig*

€ 20

**Costoletta con rucola grana e pomodorini**
*Cutlet with parmesan rocket and cherry tomatoes*
(7)

€ 22(350g)

## Gran grigliata mista
### Mixed Grilled

**Diaframma di Manzo, Porcetto, Salsiccia di Maiale e Arrosticini di Agnello**
*Great mixed grill*
*beef skirt steack, suckling pig, pork sausage and lamb skewers*

€ 28

## Di Pollo cotto al BBQ
### Chicken cooked on the BBQ

**Galletto disossato**
*Boneless cockerel*

€ 18(400g)

**Hamburger**
Cheddar, Iceberg, Pomodoro, Maionese, Salsa BBQ, Cipolla caramellata e Guanciale
*Hamburger*
*Cheddar, Iceberg, Tomato, Mayonnaise, Sauce, BBQ, Caramelized Onion and Bacon*
(1,7,11)

€ 14(180g)

## Di Cavallo
### Horsemeat

**Costata**
*Rib Steack*

€ 25(400g)

**Hamburger con burrata**
*Hamburger with burrata*
(1,7,11)

€ 18(180g)

# I CONTORNI
## Side Dish

**Patate al forno**
*Baked Potatoes*
*(8,5,11)*
**€ 6**

**Patate Fritte**
*Fried Chips*
*(8,5,11)*
**€ 6**

**Patate alla Cenere con salsa Yogurt**
*Potatoes to the ashes with Yogurt sauce*
*(8,5,11)*
**€ 6**

**Verdure alla griglia**
*Grilled Vegetables*
*(15)*
**€ 6**

**Verdure Saltate**
*Sauteed vegetables*
*(15)*
**€ 6**

**Insalata mista**
*Mixed salad*
**€ 6**

# I DESSERT

**I dessert del BBQ**
*The BBQ desserts*
*(5,7,8)*
**€ 7**

**Sorbetto**
Limone/Mirto/Limoncello
*Sorbet*
*Lemon/Myrtle/Limoncello*
*(5,7,8)*
**€ 5**

# LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

## Marina

Salsa di pomodoro, origano, aglio, filetti di acciuga del Cantabrico
olive taggiasche e prezzemolo

*Marina*

*Tomato sauce, oregano, garlic, Cantabrian anchovy fillets, Taggiasca olives and parsley*
*(1,4,15)*

€9

## Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico

*Margherita*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella and basil*
*(1,7)*

€ 6

## Napoli

Salsa di pomodoro, origano, mozzarella fior di latte, capperi
acciuga del Cantabrico

*Napoli*

*Tomato sauce, oregano, fior di latte mozzarella, capers and anchovy from the Cantabrian*
*(1,4,7)*

€ 7

## Vegetariana

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine,
melanzane, patate, radicchio e basilico

*Vegetarian*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, courgettes, eggplant, potatoes, radicchio and basil*
*(1,7)*

€ 8

## 4 Stagioni

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte,
carciofi, prosciutto cotto, olive nere e funghi cardoncelli

*4 seasons*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, artichokes, cooked ham, black olives and cardoncelli mushrooms*
*(1,7)*

€ 8

## Calzone al forno

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto

*Baked Calzone*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella and cooked ham*
*(1,7)*

€ 10

Tutte le nostre pizze possono essere condite con mozzarella senza Lattosio

All our pizzas are available with lactose-free mozzarella

# LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

## Pizza Fritta

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto

*Fried Pizza*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella and cooked ham*

*(1,7)*

€12

## Zola e Noci

Mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola e noci

*Zola and Walnuts*

*Fior di latte mozzarella, radicchio, gorgonzola and walnuts*

*(1,5,7,8)*

€10

## La Mortazza

Mozzarella fior di latte, basilico, mortadella,
burrata da 125g e pistacchi

*La Mortazza*

*Fior di latte mozzarella, basil, mortadella, 125g burrata and pistachios*

*(1,5,7,8)*

€12

## BBQ

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca,
patate al forno e funghi Cardoncelli

*BBQ*

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh sausage, baked potatoes and Cardoncelli mushrooms*

*(1,7)*

€12

Tutte le nostre pizze possono essere condite con mozzarella senza Lattosio

All our pizzas are available with lactose-free mozzarella

# LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

## New 5 Stagioni

Focaccia, mozzarella di bufala, prosciutto crudo,
rucola e pomodorino ciliegino raspadura

*New 5 Seasons*

*Focaccia, buffalo mozzarella, raw ham, arugula salad and raspadura cherry tomatoes*
*(1,3,7)*

€12

## Estiva

Salsa di pomodorino ciliegino giallo, mozzarella di bufala,
acciuga del Cantabrico e basilico

*Estival*

*Yellow cherry tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovy and basil*
*(1,4,7)*

€12

## Porto Taverna

Salsa di pomodoro, gamberi, burrata da 125g e basilico

*Taverna Port*

*Tomato sauce, prawns, 125g burrata and basil*
*(1,2,7)*

€15

## Golosone

Calzone al forno ripieno tagliato
Nutella, scaglie di cioccolato bianco, mascarpone e granella di nocciola

*Stuffed Baked Calzone cut*

*Nutella, white chocolate flakes, mascarpone and chopped hazelnuts*
*(1,5,7,8)*

€15

Tutte le nostre pizze possono essere condite con mozzarella senza Lattosio

All our pizzas are available with lactose-free mozzarella

## Allergeni

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011,
nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti,
inclusi gli allergeni, evidenziati in grassetto.
Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere,
ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze.

1 Glutine
2 Crostacei
3 Uova
4 Pesce
5 Arachidi
6 Soia
7 Latticini
8 Frutta a Guscio
9 **Sedano**
10 Senape
11 Semi di Sesamo
12 Anidride Solforosa e solfiti
13 Lupini
14 Molluschi
15 Aglio

## Allergens

As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish.
The allergens are highlighted in bold. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way.
We will be more than happy to help you choose or change our recepies based on your allergies.

BBQ
BARBEQUE

Tel. 0784.835210
cell. 346.7585112

Loc. Lu Nibareddu
Montepetrosu

www.bbqristorante.it

Seguici su: