



Piatto vegetariano / Vegetarian dish

Segnalaci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine
Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering

Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg.CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale
**prodotto gelo / Frozen or blast chilled ingredients*

In assenza del reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco *

*On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents information and allergens please ask our staff
Some ingredients may be frozen.*

*We notify customers that certain ingredients may be frozen or have been frozen by blast chiller and marked with an asterisk **

MENÙ PRANZO / LUNCH MENÙ

DALLE 12.00 ALLE 15.00 / FROM 12PM TO 3PM

INCLUDE UN CAFFÈ +

BEVANDA A SCELTA (ACQUA, SOFT DRINK O BIRRA PICCOLA)

Piatto unico / One course menù

€ 10

PIATTO A BASE DI CARNE CON CONTORNO
MEAT PLATE WITH A SIDE

PIATTO A BASE DI PESCE CON CONTORNO
FISH PLATE WITH A SIDE

PIATTO VEGETARIANO
VEGETARIAN PLATE

CHIEDI AL NOSTRO STAFF
PER CONOSCERE L' **OFFERTA DEL GIORNO**
ASK OUR STAFF FOR THE DAILY OFFER

Burger menù

€ 10

CLASSIC CHEESEBURGER

Manzo (200 gr), cheddar, bacon, cipolla caramellata, cetriolini, salsa BBQ homemade

Beef burger (200 gr), cheddar, bacon, caramelized onions, pickles and homemade BBQ sauce

Menù Insalata / Salads menù

€ 8

CAESAR SALAD

Lattughino, pollo alla piastra, scaglie di grana, crostini di pane, pomodori pachino, salsa ceasar

Lettuce, grilled chicken breast, parmesan flakes, croutons, cherry tomatoes, caesar dressing

GREEK SALAD

Iceberg, pomodori verdi, julienne di peperoni, feta greca, cipolla di Tropea, origano, aceto balsamico

Iceberg lettuce, green tomatoes, bell peppers, feta cheese, onion, oregano, and balsamic dressing

TUNA SALAD


Songino, tonno, avocado, pomodori pachino, crostini di pane, salsa allo yogurt

Songino salad, tuna, avocado, cherry tomatoes, croutons, and a light yogurt dressing

Sfizi dalla cucina / Small bites

	€
 HOMEMADE CHIPS Semplici, cacio e pepe, paprika <i>Plain, cheese and pepper, paprika</i>	2
 FRENCH FRIES* Patate fritte accompagnate da maionese o ketchup <i>Fried chips served with mayo or ketchup</i>	4
CHICKEN FAJITAS ROLLS 1pz Pollo marinato alla birra con verdure croccanti saltate al cumino, servito su piadina condita con salsa guacamole <i>Chicken marinated with beer, sautéed vegetables with cumin, wrapped in tortillas with guacamole sauce</i>	5
CHICKEN WINGS* Alette di pollo speziate <i>Spiced chicken wings</i>	5
 FRIED CHILLI 'N' CHEESE NUGGETS* Crocchette di formaggio cheddar e jalapeños <i>Spicy cheese nuggets with jalapeños</i>	5
 FRIED MOZZARELLA STICKS* Bastoncini di mozzarella fritti con salse della casa <i>Fried mozzarella sticks with home-made sauces</i>	4
 ONION RINGS* Anelli di cipolla serviti con salsa della casa <i>Served with home-made sauce</i>	4
CHICKEN FINGERS Bastoncini di pollo fritto con salsa della casa <i>Served with home-made sauce</i>	6
BRUSCHETTA SELECTION Pomodoro e basilico, lardo e pecorino, salmone e guacamole <i>Toasted bread with tomato & basil, lard & pecorino cheese, salmon & guacamole</i>	8
DEEP FRIED COMBO* Mozzarella sticks, chilli 'n' cheese nuggets, patatine fritte, anelli di cipolla, serviti con salse della casa <i>Mozzarella sticks, chilli 'n' nuggets, chips and onion rings, served with home-made sauces</i>	10

Antipasti / Starters

	€
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA & MOZZARELLA DI BUFALA Prosciutto crudo di Parma 18 mesi e mozzarella di bufala campana DOP	6
PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA <i>Parma Ham aged 18 months and buffalo mozzarella DOP</i>	8
FISH 'N' CHIPS* Servito con maionese dello Chef allo zenzero <i>With Chef's home-made ginger mayo</i>	8
TAGLIERE DI FORMAGGI Pecora, capra, morbido, accompagnato da miele, mostarde e confetture	8
 MIXED CHEESE PLATTER <i>Pecorino cheese, goat cheese and soft cheese with honey and marmalade on the side</i>	8
TAGLIERE DI SALUMI Prosciutto crudo di Parma, ventricina piccante, lonza, speck	8
ITALIAN COLD CUT PLATTER <i>Parma ham, spicy ventricina, tenderloin and speck</i>	8
TAGLIERE VEGETARIANO Verdure grigliate, ripassate e patate al forno	8
 VEGGIE PLATTER <i>Grilled vegetables, sautéed vegetables and baked potatoes</i>	8
GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Prosciutto di Parma, ventricina piccante, lonza, speck con selezione di formaggi di pecora, vaccino, capra e morbido serviti con miele, mostarde e confetture	14
MIXED CHEESE AND COLD CUT PLATTER <i>Parma ham, spicy ventricina, tenderloin and speck, and selection of cheese served with honey and marmalade</i>	14
<hr/> PRIMO DEL GIORNO Chiedi al cameriere il piatto del giorno preparato dal nostro Chef	8
FRESH DAILY SPECIAL <i>Ask your waiter</i>	

Homemade Burgers

SERVITI CON **PATATINE FRITTE**
ALL OUR BURGERS ARE SERVED WITH **FRENCH FRIES**

€

CLASSIC CHEESEBURGER

10

Manzo (200 gr), cheddar, bacon, cipolla caramellata, cetriolini, salsa BBQ homemade.
Beef burger (200 gr), cheddar, bacon, caramelized onions, pickels and homemade BBQ sauce

VEGGIE BURGER

10

Burger di zucchine, melanzane, peperoni grigliati, songino, pomodori confit, brie, salsa tzatziki.
Veggie burger of zucchini, aubergine, grilled sweet peppers, nut lettuce, confit tomatoes, brie cheese, tzatziki sauce.

BBQ PULLED PORK

12

Maiale sfilacciato in salsa BBQ homemade, insalata di cavolo e carote, jalapeños, salsa cheddar.
Shredded pork with homemade BBQ sauce, coleslaw, jalapeños, cheddar sauce.

CRUNCHY CHICKEN

12

Petto di pollo marinato allo yogurt e panato ai cereali, lattuga, pomodoro verde, maionese al lime ed aneto.
Chicken breast marinated in yogurt and breaded with cereals, lettuce, green tomatoes, citrus dill mayo.

FISH BURGER

12

Burger di baccalà panato ai cereali con avocado, songino, pomodoro, salsa tzatziki.
Cereals breaded cod fish burger with avocado, nut lettuce, tomato, tzatziki.

ITALIAN

12

Manzo (200 gr), scaglie di grana, pomodorini confit, rucola, pesto alla genovese servito su panino aromatizzato agli spinaci.
Beef burger (200 gr), parmesan flakes, confit tomatoes, rocket salad, basil pesto sauce, served in spinach flavoured bun.

MEXICAN

12

Manzo (200 gr), cheddar, jalapeños, onion rings*, bacon, salsa guacamole.
Beef burger (200 gr), cheddar, jalapeños, onion rings, bacon, and guacamole sauce.

THE BARREL BURGER

12

Manzo(200gr), cime di rapa, brie, granella di guanciale, cipolla caramellata, honey mustard.
Beef burger (200 gr), turnip green, brie cheese, toasted cheek pork, caramelized onions, and honey mustard.

U.S.A.

12

Manzo (200gr), cheddar, bacon, uovo, onion rings*, cetriolini, iceberg, pomodoro, salsa BBQ homemade.
Beef burger (200 gr), cheddar, bacon, egg, onion rings, pickels, lettuce, tomato, and homemade BBQ sauce.

INGREDIENTI EXTRA / EXTRAS

FORMAGGIO / CHEESE (cheddar, emmenthal, brie, pecorino, parmigiano / parmesan); SALSE / SAUCE (barbecue, tzatziki, guacamole, honey mustard);

0,50

VEDURE GRIGLIATE / GRILLED VEGGIES (peperoni, melanzane, zucchine, cime di rapa, pomodori confit / sweet peppers, aubergine, zucchini, turnip greens, tomato confit); BACON; JALAPEÑO.

UOVO / EGG

1

HAMBURGER

2,50



Secondi / Main Dishes

SALSICCIA ALLA GRIGLIA

Salsiccia di maiale, lucanica di pollo, puré di patate, crauti

GRILLED SAUSAGES

Pork sausage, luganega chicken sausage, mashed potatoes, sauerkraut

MIX DI POLPETTE VEGGIE*

Falafel, polpette di patate al curry, polpette di melanzane al basilico, patatine fritte

MIXED VEGGIE PLATTER*

Falafel, veggie curry meat balls, basil and aubergine balls, french fries

COSTINE DI MAIALE

in salsa BBQ homemade

PORK RIBS

with homemade BBQ sauce

GALLETTO ALLA GRIGLIA

Marinato con birra ed erbe, servito con pannocchia alla griglia

GRILLED CHICKEN

Beer and herbs marinated chicken served with grilled corn cob

FILETTO DI MANZO

(180 gr) alla griglia

GRILLED BEEF FILLET

(180 gr)

TAGLIATA DI MANZO

(250 gr) con rucola, pachino e grana

BEEF STEAK

(250 gr) served with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes

THE BARREL MIX GRILL

Controfiletto di manzo, salsiccia km0, galletto, patate al forno, salsa della casa

Sirloin steak, local Italian sausage, grilled chicken, roasted potatoes, and homemade sauce

FIorentINA

Bistecca fiorentina (800 gr) servita con patate arrosto al rosmarino

FLORENTINE STEAK

Florentine steak (800 gr), roasted potatoes with rosemary

€

10

10

14

14

17

17

20

28

Contorni / Side dishes

✓ Caponata di verdure al forno
Ratatouille

✓ Cicoria ripassata
Sautéed cicory

✓ Patate al forno
Roast potatoes

✓ Patate fritte*
French fries*

✓ Verdure grigliate
Mixed grilled vegetables



€

5

5

5

5

5

Insalate / Salads

✓ GREEN SALAD
Lattughino, rucola
Lettuce and rocket

✓ CLASSIC SALAD
Lattughino, rucola, pomodori pachino, carote, cetrioli, olive verdi
Lettuce, rocket, cherry tomatoes, carrots, cucumber, green olives

CAESAR SALAD
Lattughino, pollo alla piastra, scaglie di grana, crostini di pane, pomodori pachino, salsa ceasar
Lettuce, grilled chicken breast, parmesan flakes, croutons, cherry tomatoes, caesar dressing

✓ GREEK SALAD
Iceberg, pomodori verdi, julienne di peperoni, feta greca, cipolla di Tropea, origano, aceto balsamico.
Iceberg lettuce, green tomatoes, bell peppers, feta cheese, onion, oregano, and balsamic dressing

TUNA SALAD
Songino, tonno, avocado, pomodori pachino, crostini di pane, salsa allo yogurt
Songino salad, tuna, avocado, cherry tomatoes, croutons, and a light yogurt dressing

€

5

6

8

8

8

Dolci / Dessert

Caprese con mousse alla vaniglia e lamponi freschi
Chocolate cake served with vanilla mousse and fresh berries

€

6

Fresh Cheesecake

6

Crostata del giorno con crema inglese
Homemade tart served with custard cream

6

NYC cheesecake

6

Tiramisù con crumble al caffè
Tiramisù with coffee crumble

6

Waffle* con panna, sciroppo d'acero e mirtilli freschi
Waffle served with whipped cream,
maple syrup, and fresh blueberries*

6



m e n ù

