LE NOSTRE PROPOSTE : *Euro/Porzione*

APERITIVI FINGER FOOD:

-Mini Pulled Pork (paninetti con capocollo di maiale sfilacciato e salsa BBQ)	**5**
-Salsiccia Lardellata (bocconcini di salsiccia di Bra avvolti con pancetta nostrana)	**4**
-Involtini di speck e scamorzine affumicate con erba cipollina	**4**
-Gamberoni al RUM	**6**
-Spiedini di ananas grigliato caramellato	**4**

ANTIPASTI:

-Chicken Wings (Alette di pollo affumicate al legno di melo)	**5**
-Hot Chicken Wings (Alette di pollo piccanti affumicate al legno di melo)	**5**
-Cubi di salmone candito su crostini di pane nero*	**8**
-Spiedini di calamari e mazzancolle alle erbe mediterranee	**8**
-Tataki di tonno in crosta di semi di sesamo*	**10**
-Cozze alla griglia ripiene al Gateau di mare*	**7**

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE:

-Costine all'Italiana con spezie mediterranee (Italian Style Ribs)	**7**
-Costine all'Americana affumicate e glassate con salsa BBQ (American Style Ribs)	**9**
-Stinco di maiale alla Guinness	**8**
-Picanha di manzo	**8**
-Tagliata di manzo	**da definire in base a taglio e razza**
-Diaframma alla griglia	**8**
-Bavetta di manzo alla griglia	**8**
-Punta di petto di manzo affumicata (Brisket)	**9**
-Costine di manzo (Beef Ribs)	**8**
-Salsiccia alla griglia	**6**
-Salamelle affumicate con legno di botti di birra	**5**
-Petto d'Anatra alla piastra	**10**
-Carrè d'agnello affumicato al legno di melo	**9**

Euro/Porzione

PIATTI PRINCIPALI DI PESCE:

-Polpo alla griglia	**12**
-Pesce spada con salsa verde al prezzemolo	**15**
-Capesante alla piastra con crema di fagioli	**10**
-Filetto di salmone al Rum	**12**
-Filetto di Tonno alla griglia	**15**

RISOTTI:

-Asparagi e Gamberetti	**6**
-Carciofi e Bacon	**6**
-Mazzancolle e Salsiccia Napoli Piccante	**8**

CONTORNI:

-Insalata Coleslaw (cavolo cappuccio, verza, carote, mayonese, yogurt magro)	**5**
-Insalata pomodorini, cipolle e fagioli	**4**
-Pomodorini ciliegino arrostiti	**4**
-Verdure di stagione grigliate	**5**

PANINI:

-Hamburger di Fassona con cipolle caramellate	**8**
-Pulled Pork (Panino con capocollo di maiale sfilacciato e insalata Coleslaw)	**9**
-Baltimora Pit Beef (Panino con Rotonda di Vitello affumicata e salsa tonnata)	**7**

FRUTTA/DESSERT:

-Ananas grigliato e caramellato al Porto	**6**
-Macedonia di frutta grigliata al maraschino	**6**

I piatti proposti sono da intendersi serviti “a buffet” su taglieri e vassoi.
I prezzi non includono bevande, coperto e servizio al tavolo che sono comunque disponibili su richiesta.

Per qualsiasi intolleranza rivolgersi al personale.

Si informano i signori clienti che I BarbaQ somministrano alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi:

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, pesce e prodotti a base di pesce. Frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, molluschi e prodotti a base di molluschi, lupini e prodotti a base di lupini, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg e 10mg/lt in termini.

Alcuni elementi e preparazioni possono subire un trattamento di abbattimento per garantire la massima freschezza e qualità del prodotto.*