

• PIZZERIA • RISTORANTE •



il baro

*"Non ciò che entra nella bocca contamina l'uomo;
ma è quel che esce dalla bocca che contamina l'uomo"*

*"Not that whitc goeth into the mouth defielth a man;
but which cometh out of the mouth, this delielth a man"*

Matteo\Matthew 15 : 11

SEGUICI SU
FOLLOW US



Via Mario Rutelli, 20 - Palermo
091 303110

• www.ilbaro.net •

RICORDIAMO
BEAR IN MIND

Aperti dalle 19:00 alle 23:00
Opening time 19:00to 23:00

CHIUSO IL LUNEDÌ
CLOSED ON MONDAY

ALLERGENI ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA
CLIENTELA INERENTE LA
PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI
TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO
DERIVATI.
SI AVVISA LA SPETTABILE
CLIENTELA CHE, NEI PIATTI
PREPARATI E SOMMINISTRATI
IN QUESTO ESERCIZIO, E
NELLE BEVANDE, POSSONO
ESSERE CONTENUTI
INGREDIENTI O COADIUVANTI
ALLERGENI.



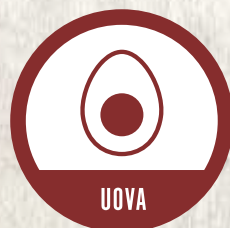
GLUTINE

GLUTEN



LATTE

MILK



UOVA

EGGS



PESCE

FISH



SOIA

SOY



CROSTACEI

CRUSTACEAN



ARACHIDI

PEANUTS



MOLLUSCHI

CLAMS



FRUTTA
A GUSCIO

NUTS



SEDANO

CELERY



SENAPE

MUSTARD



ANIDRIDE
SOLFOROSA/SOLFIT

SULFITES



MAIS

CORN



LUPINI

LUPIN



SEMI DI
SESAMO

SESAME SEEDS

N.B. CARO OSPITE

I NOSTRI PIATTI CONTENGONO ALLERGENI, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SULLE NOSTRE PIETANZE E LE NOSTRE BEVANDE AL PERSONALE DI SALA. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI!

INOLTRE INFORMIAMO I CLIENTI **CELIACI** CHE NON DISPONIAMO DI UN LABORATORIO DEDICATO. GLI INGREDIENTI UTILIZZATI IN PIZZERIA SONO TUTTI SENZA GLUTINE, PER LO SPOLVERO DEI PIANI DI LAVORO UTILIZZIAMO SOLO FARINA DI RISO MA TUTTE LE PIZZE VENGONO COTTE IN UN UNICO FORNO.



ANTIPASTI STARTERS

GAMBERONI IN TEMPURA CROCCANTE Gamberi*, farina "00" e di rimacino, sesamo, grissini, salsa di soia caramellata <i>Prawns*, "00" and rimacino flour, sesame seeds, breadsticks, caramelized soy sauce</i>	€ 18.00
TENTACOLI DI POLPO GRILL SU VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO Polpo, patate, zafferano, pepe <i>Octopus, potatoes, saffron, pepper</i>	€ 12.00
ZUPPA DI COZZE Cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe <i>Mussels, tomato sauce, garlic, parsley, pepper</i>	€ 12.00
BURRATINA CON SALMONE AFFUMICATO Burrata di vaccina, salmone affumicato, songino <i>Burrata cheese, smoked salmon, valerian</i>	€ 12.00
POLPETTINE DI PESCE SPADA CON MARMELLATA DI MELANZANE E MENTA Pesce spada*, patate, uova, mandorle, pepe, melanzane, menta, zucchero <i>Swordfish*, potatoes, eggs, almond, pepper, aubergines, mint, sugar</i>	€ 12.00
PATATA AL CARTOCCIO CON SALMONE O GUANCIALE Patata, Salmone (o Guanciale), fonduta (panna, fontina, grana), granella di pistacchio, songino <i>Potato, Salmon (or bacon), fondue (cream, fontina, parmesan), chopped pistachios, valerian</i>	€ 9.00
TURBANTE DI SPECK E FIORDILATTE AL PISTACCHIO Speck, mozzarella fiordilatte, pancarré, glassa al pistacchio <i>Speck, mozzarella, sliced bread, icing pistachio</i>	€ 9.00
CACIOCAVALLO ALL'ARGENTIERA Caciocavallo, uova, farina, aceto, aglio, origano, pepe, prezzemolo <i>Caciocavallo cheese, eggs, flower, vinegar, garlic, oregano, pepper, parsley</i>	€ 9.00
RUSTICO Arancinette miste, crostini, crocchette di latte e di patate, panelle, patatine* <i>Arancine, croutons, croquettes of milk, potato croquettes, panelle, french fries*</i>	€ 7.00
BRUSCHETTE TRADIZIONALI CON PANE DI TUMMINIA (4 PEZZI) Pomodoro, aglio, basilico, pepe <i>Toasted bread topped with fresh tomatoes, garlic, basil, pepper</i>	€ 4.00
PATATINE FRITTE* (FRENCH FRIES*)	€ 3.50

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



PRIMI PIATTI PASTAS

SPAGHETTI CON GAMBERO ROSSO, VONGOLE E BOTTARGA

€ 20.00

Gamberi*, vongole, bottarga, pic pac, mollica tostata, aglio, pepe

Prawns, clams, bottarga, tomato, toasted breadcrumbs, garlic, pepper*

TORTELLONI NERI AL SALMONE CON BISQUE DI GAMBERI E LIME

€ 18.00

Salmone, gamberi*, sedano, carote, cipolla, prezzemolo, concentrato di pomodoro

Pasta filled with salmon, prawns, celery, carrots, onion, parsley, tomato paste*

RISOTTO CON GAMBERO ROSSO, POMODORINI E PISTACCHI

€ 18.00

Gamberi*, pomodorini, pistacchi, trito di erbe, burro, cipolla

Rice with prawns, cherry tomatoes, pistachios, chopped herbs, butter, onion*

PACCHERI CON RICCIOLA, POMODORINI ROSSI E GIALLI, POLVERE DI OLIVE NERE (PASTA FRESCA)

€ 15.00

Ricciola*, pomodorini, olive, olio all'aglio, pepe

Yellowtail, cherry tomatoes, olives, garlic oil, pepper*

LINGUINE CON COZZE E VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO

€ 14.00

Cozze, patate, zafferano, prezzemolo, olio all'aglio, pepe

Mussels, potatoes, saffron, parsley, garlic oil, pepper

FETTUCCINE CON CREMA DI TARTUFO E BACON (PASTA FRESCA)

€ 13.00

Crema di tartufo, bacon, panna, crosta di parmigiano, pepe

Truffle cream, bacon, cream, parmesan crust, pepper

PACCHERI CON POMODORINI, STRACCIATELLA E MELANZANE CROCCANTI (PASTA FRESCA)

€ 12.00

Pomodorini, stracciatella, chiffonade di melanzane croccanti, cipolla, basilico

Cherry tomatoes, stracciatella cheese, chiffonade crispy eggplant, onion, basil

RISOTTO PRIMAVERA

12.00

Cipolla, carote, zucchine, funghi, grana, prezzemolo, pepe

Onion, carrots, zucchini, mushrooms, parmesan, parsley, pepper

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti *In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients*

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati *Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen*

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



SECONDI PIATTI SECOND COURSES

ZUPPA DI PESCE Cozze, vongole, gamberi*, calamari*, polpi*, orata, pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe <i>Mussels, clams, prawns *, squid *, octopus *, sea bream, tomato, garlic, parsley, pepper</i>	€ 25.00
CALAMARO CON PANURA AGLI AGRUMI Calamaro*, pangrattato, limone, arancia, zucchine grill <i>Squid*, breadcrumbs, lemon, orange, zucchini grill</i>	€ 20.00
TRANCIO DI OMBRINA SU VELLUTATA DI PATATE E BRUNOISE DI VERDURE Ombrina*, patate, carote, zucchine <i>Croaker fish*, potatoes, carrots, courgettes</i>	€ 18.00
FILETTO DI SALMONE CROCCANTE Salmone, cornflakes, limone, olio oliva, sale, patate al forno (rosmarino) <i>Salmon, cornflakes, lemon, olive oil, salt, baked potatoes (rosemary)</i>	€ 18.00
ORATA IN CROSTA DI MANDORLE E CAPPERI CON CIPOLLA CARAMELLATA Orata, mandorle, capperi, pancarrè, cipolla rossa, pepe <i>Sea bream, almonds, capers, bread, red onion, pepper</i>	€ 15.00
FILETTO CON ASPARAGI, SPECK, PATATE AFFUMICATE Vitellone, asparagi, speck, patate, olio evo <i>Beef, asparagus, speck, potatoes, olive oil</i>	€ 24.00
FILETTO CON PORRI E PERE Vitellone, porri, pere, demiglace, farina 00, olio evo <i>Beef, leek, pear, demiglace, flour 00, evo oil</i>	€ 24.00
TAGLIATA CON CREMA AL GORGONZOLA E NOCI Vitellone, grana, gorgonzola, fontina, panna, radicchio, noci <i>Sliced Beef, parmesan, gorgonzola, fontina cheese, cream, radicchio, walnuts</i>	€ 22.00
TAGLIATA AL ROSMARINO CON PATATE AL FORNO Vitellone, patate, rosmarino <i>Sliced beef, potatoes, rosemary</i>	€ 22.00
STRACCETTI DI POLLO FANTASIA Pollo, vellutata di zucchine, porri, radicchio, carote, mais, menta, sale <i>Chicken, cream of zucchini, leeks, radishes, carrots, corn, mint, salt</i>	€ 13.00

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



CONTORNI CONTOURS

INSALATA MEDITERRANEA (SALAD)

€ 15.00

Songino, germogli di soia, gamberi*, salmone affumicato, zenzero

Mixed songino, soy sprouts, prawns, smoked salmon, ginger*

GRIGLIATA DI VERDURE

€ 10.00

Melanzane, zucchine, patate, funghi, pomodoro, radicchio

Eggplant, zucchini, potatoes, mushrooms, tomato, radish

INSALATA IL BARO (SALAD)

€ 10.00

Radicchio, prosciutto crudo, pomodorini, mozzarella di bufala, carote, basilico, mais

Mixed red chicory, cured ham, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, carrots, basil, corn

INSALATA VALDOSTANA (SALAD)

€ 8.00

Rucola, mais, bresaola, funghi, scaglie di grana

Mixed rocket, corn, bresaola, mushrooms, parmesan

INSALATA MISTA (SALAD)

€ 5.00

Lattuga, radicchio, pomodorini

Mixed lettuce, red chicory, cherry tomatoes

PATATE AL FORNO

€ 4.00

Patate, rosmarino

Roasted potatoes, rosemary

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti *In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients*

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati *Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen*

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



DOLCI DESSERTS

TORTINO AL CIOCCOLATO

Chocolate Cake

€ 6.00

CREPES (NUTELLA, GRAN MARNIER, GELATO)

Crepes with Nutella/Gran Marnier/Ice Cream

€ 6.00

PARFAIT DI MANDORLE

Almond Parfait

€ 6.00

PANNACOTTA

€ 6.00

DESSERT DEL GIORNO

€ 6.00

FRUTTA FRUITS

ANANAS

Pineapple

€ 5.00

FRUTTA DEL GIORNO

Fruit of the day

€ ...

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti *In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients*

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati *Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen*

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



SCEGLI IL TUO IMPASTO CHOOSE YOUR DOUGH

IMPASTO CLASSICO

FARINA DI GRANO DURO RUSSELLO, FARINA TIPO "1", TIPO "0", FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO
Impasto croccante e friabile arricchito con germe di grano che ne aumentano le proprietà vitaminiche.

IMPASTO MORA

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO MACINATO A PIETRA, FARINA TIPO "0"
Impasto leggero dalla consistenza soffice e dalle note dolci di grano con retrogusto nocciolato.

IMPASTO LOW CARB

BLEND COMPOSTO DA: FARINA TIPO "0", GRANO SPEZZATO, SOIA, LUPINI, GRANAGLIE DI SOIA, SEMI DI LINO, CRUSCA, GRANO INTEGRALE, FIBRA DI MELA, SESAMO, FARINA DI MALTO D'ORZO.
Impasto a basso contenuto di carboidrati ma ricco di proteine vegetali per la presenza di soia e lupini. Il blend permette di realizzare una pizza molto profumata, decisamente gustosa e altamente digeribile in quanto ricco di fibre e sali minerali ed inoltre offre naturali benefici all'organismo grazie alla presenza di Omega3.

IMPASTO VERACE

FARINA TIPO "0", FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO
Impasto morbido, molto alveolato e altamente digeribile.

IMPASTO CON FARINA BIOLOGICA DI KAMUT

FARINA DI GRANO KHORASAN (100%) DI AGRICOLTURA BIOLOGICA
Impasto dall'alto valore nutrizionale ed energetico, digeribile, con un basso contenuto di glutine e ipoallergenico.

IMPASTO SENZA GLUTINE

AMIDO DI MAIS, FARINA DI RISO, FECOLA DI PATATE, FARINA DI PISELLI, FARINA DI LINO, FARINA DI SEMI DI GUAR, FARINA DI GRANO SARACENO





PIZZE PIZZAS

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

€ 7,00

SFINCIONE (OVALE)

Pomodoro, cipolla, acciughe, pangrattato, caciocavallo, olio, origano
Tomato sauce, onion, anchovies, breadcrumbs, caciocavallo cheese, oil, oregano

€ 7,00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, olio, origano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oil, oregano

€ 8,00

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, ham

€ 9,00

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, ham

€ 9,00

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, grana
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, basil, parmesan

€ 9,50

MADE IN ITALY

Mozzarella di bufala, pomodorini, rucola
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket

€ 9,50

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, fontina, grana
Mozzarella, gorgonzola cheese, fontina cheese, parmesan

€ 10,00

RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, caciocavallo, cipolla, olive
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, caciocavallo cheese, onion, olives

€ 10,00

QUATTRO GUSTI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi in olio
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes

€ 10,00

VEGETARIANA

Mozzarella, pomodoro a fette, funghi grill, melanzane grill, zucchine grill, radicchio, olio
Mozzarella, sliced tomato, mushrooms grill, eggplant grill, courgettes grill, radishes, oil

€ 11,00

GENOVESE

Mozzarella di bufala, pomodorini, zucchine, grana
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, courgettes, parmesan

€ 11,00

PROFUMATA

Mozzarella, tonno, finocchietto selvatico, pomodorini
Mozzarella, tuna fish, wild fennel, cherry tomatoes

€ 11,00

GRECA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, funghi, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, ham, eggplant, mushrooms, spicy salami

€ 11,50

DELIZIA

Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, prosciutto crudo di Parma D.O.P. 16 mesi, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, mushrooms, Parma D.O.P. cured ham 16 months, basil

€ 11,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi in olio, funghi, olive, wurstel
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, wurste

€ 12,00



PIZZE PIZZAS

BALDO

Pomodoro, mozzarella di bufala, scamorza affumicata, pomodorini, speck I.G.P. Sudtirolo
Tomato sauce, buffalo mozzarella, smoked cheese, cherry tomatoes, speck I.G.P. Sudtirolo

€ 12,00

NAPOLETANA

Mozzarella, friarielli, salsiccia(semi di finocchio), scamorza affumicata
Mozzarella, turnip greens, pork sausage(fennel seeds), smoked cheese

€ 12,00

AL BARO

Mozzarella di bufala, ricottina, pomodorini, pesto genovese, grana
Buffalo mozzarella, ricotta cheese, cherry tomatoes, genovese pesto, parmesan

€ 12,00

TREVIGIANA

Mozzarella, brie, gorgonzola dolcelatte, pomodorini, radicchio, speck I.G.P. Sudtirolo
Mozzarella, brie cheese, gorgonzola cheese, cherry tomatoes, radishes, speck I.G.P. Sudtirolo

€ 12,50

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma D.O.P. 16 mesi, rucola, grana
Tomato sauce, buffalo mozzarella, Parma D.O.P. cured ham 16 months, rocket, parmesan

€ 12,50

APPETITOSA

Mozz. di bufala, scamorza aff., cipolla grill, pomodorini, bacon croccante, songino
Buffalo mozz., smoked cheese, onion grill, cherry tomatoes, crispy bacon, songino

€ 12,50

SFIZIOSA

Stracciatella, crema di carciofi, pomodorini, bacon croccante, grana, songino
Stracciatella cheese, creme of artichokes, cherry tomatoes, bacon crispy, parmesan, songino

€ 13,00

DOLCELATTE

Mozzarella, gorgonzola dolcelatte, brie, pere, noci, speck I.G.P. Sudtirolo, songino
Mozzarella, gorgonzola cheese, brie cheese, pears, nuts, speck I.G.P. Sudtirolo, songino

€ 13,00

PISTACCHIOSA (OVALE)

Stracciatella, crema di pistacchi, pom. ni, mortadella, granella pistacchi, rucola, zeste di limone
Stracciatella cheese, pistachios cream, cherry tomatoes, mortadella, chopped pistachios, rocket, lemon

€ 13,00

AI PORCINI

Mozzarella di bufala, funghi porcini in olio di semi di girasole, prosciutto crudo di Parma D.O.P. 16 mesi
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, Parma D.O.P. cured ham 16 months

€ 14,00

CIURI CIURI

Mozz. bufala, formaggio fresco, pomodorini, salame Golfetta, rucola, noci
Buffalo mozzarella, fresh cheese, cherry tomatoes, Golfetta salami, rocket, nuts

€ 14,00

NOCINA (OVALE)

Mozz. di bufala, crema di noci, brie, pomodorini, speck I.G.P. Sudtirolo, noci, songino
Buffalo mozz., walnuts cream, brie cheese, cherry tomatoes, speck I.G.P. Sudtirolo, nuts, songino

€ 14,00

MISS PIZZA

Mozz. di bufala, ricottina, crema di pistacchi, pomodorini, speck I.G.P. Sudtirolo, songino
Buffalo mozz., ricotta cheese, pistachios cream, cherry tomatoes, speck I.G.P. Sudtirolo, songino

€ 15,00

LOVE

Mozz. di bufala, crema al parmigiano, funghi grill, salame Golfetta, noci, pomodorini, grana
Buffalo mozz., parmesan cream, mushrooms grill, Golfetta salami, nuts, cherry tomatoes, parmesan

€ 16,00

TARTUFATA

Mozzarella di bufala, crema tartufata, pomodorini, funghi grigliati, prosc. crudo di Parma D.O.P. 16 mesi, rucola, grana
Buffalo mozzarella, truffled cream, cherry tomatoes, mushroom grill, Parma D.O.P. cured ham 16 months, rocket, parmesan

€ 16,50

BEVERLY

Mozz. di bufala, funghi porcini in olio, salsiccia(semi di finocchio), mascarpone, rucola, speck I.G.P. Sudtirolo
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, pork sausage(fennel seeds), mascarpone, rocket, speck I.G.P. Sudtirolo

€ 16,50



PIZZE CON BORDO RIPIENO

PIZZAS WITH STUFFED RIM

CYNAR

Crema di carciofi (Bordo), mozzarella di bufala, pomodorini, speck I.G.P Sudtirolo, rucola, grana
 Artichokes cream (Rim), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, speck I.G.P Sudtirolo, rocket, parmesan

€ 15,00

FANTASIA

Ricotta (Bordo), mozzarella di bufala, pomodorini, bresaola I.G.P., rucola, grana, ricottina
 Ricotta cheese (Rim), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, bresaola I.G.P., rocket, parmesan, little ricotta cheese

€ 16,00

BOSCAIOLA

Crema di funghi (Bordo), mozzarella di bufala, salsiccia(semi di finocchio), prosc. crudo di Parma D.O.P. 16 mesi, songino, grana
 Mushroom cream(Rim), buffalo mozz., pork sausage(fennel seeds), Parma D.O.P. cured ham 16 months, songino, parmesan

€ 16,00

NORVEGESE

Crema di salmone(Bordo), mozzarella di bufala, pomodorini, salmone affum., rucola
 Salmon cream(Rim), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, smoked salmon, rocket

€ 18,00

UNA MOZZARELLA DI RISO

leggera e deliziosa, prodotta solo con
 ingredienti naturali di
 primissima qualità.



100%
VEGETALE



ALTERNATIVA AL FORMAGGIO
 SOLO 185 KCAL PER 100 GR
 BIOLOGICA, LEGGERA
 SENZA LATTOSIO
 SENZA COLESTEROLO
 SENZA GLUTINE

Le pizze piccole non subiscono riduzione di prezzo - Small pizzas do not suffer a price reduction

* Prodotti congelati * Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva - Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia - Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo



PIZZE D'AUTORE CREATIVE PIZZAS

CACIO E PEPE Crema di pecorino, guanciale, pepe <i>Pecorino cream, bacon, pepper</i>	€ 10,00
TRE POMODORI Pom. pelato, pom. secco, pomodorini gialli e rossi stufati, nocciole di bufala, basilico <i>Tomato sauce, dried tomatoes, stewed tomatoes, buffalo mozzarella peanuts, basil</i>	€ 11,00
SAPORITA Mozzarella, crema di funghi, pomodorini, bacon, grana, basilico <i>Mozzarella, mushroom cream, cherry tomatoes, bacon, parmesan, basil</i>	€ 12,00
DOLCE E GUSTOSA Mozzarella, crema di zucca, pomodorini, bacon, grana, songino <i>Mozzarella, cream of pumpkin, cherry tomatoes, bacon, parmesan, songino</i>	€ 12,00
NOCCIOLINA Pomodorini stufati, stracchino, nocciole di bufala, stracciatella, guanciale, basilico, miele <i>Stewed tomatoes, stracchino cheese, buffalo mozzarella peanuts, stracciatella cheese, bacon, basil, honey</i>	€ 13,00
ESAGERATA Crema al parmigiano, ricotta, nocciole di bufala, rucola, pancetta coppata, pepe <i>Parmesan cream, ricotta cheese, buffalo mozzarella, rocket, bacon, pepper</i>	€ 13,00
CINQUE STAGIONI Mozzarella di bufala, funghi muschiati, pancetta coppata, pomodorini, rucola, grana <i>Buffalo mozzarella, mushrooms, pancetta, cherry tomatoes, rocket, parmesan</i>	€ 14,00
GOLOSA Mozzarella, pomodorini stufati rossi e gialli, salsiccia, cipolla rossa caramellata, patate al forno, rosmarino <i>Mozzarella, red and yellow stewed tomatoes, sausage, caramelized red onion, baked potatoes, rosemary</i>	€ 15,00
PAESANELLA Mozzarella di bufala, crema di carciofi, scamorza affumicata, pomodoro secco, salsiccia semistagionata, vastedda del Belice <i>Buffalo mozzarella, artichoke cream, smoked scamorza, dried tomato, semi-seasonal sausage, Belice's wide spread</i>	€ 15,00
FUMÈ Scamorza affumicata, funghi porcini in olio, pomodorini stufati, rucola, burrata affumicata, speck I.G.P. Sudtirolo <i>Smoked scamorza, porcini mushrooms, stewed tomatoes, rocket, smoked burrata, speck I.G.P. Sudtirolo</i>	€ 15,50
BEEF Stracciatella, crema al parmigiano, pomodorini stufati, rucola, burrata affumicata, bresaola I.G.P., pepe <i>Stracciatella cheese, Parmesan cream, stewed tomatoes, rocket, smoked burrata, bresaola I.G.P., pepper</i>	€ 16,50
TIROLESE Stracchino, pomodorini stufati, funghi famigliola gialla, stracciatella, burrata affumicata, songino, speck I.G.P. Sudtirolo <i>Stracchino cheese, cherry tomato, yellow mushrooms, stracciatella cheese, smoked burrata, songino, speck I.G.P. Sudtirolo</i>	€ 16,50
SCORZONA Stracchino, burrata, stracciatella, rucola, mortadella, carpaccio di tartufo <i>Stracchino cheese, burrata cheese, stracciatella cheese, rocket, mortadella, truffle</i>	€ 18,00

AGGIUNTE - EXTRA TOPPINGS

SALMONE AFFUMICATO, TARTUFO	€ 5,00
BRESAOLA, MOZZ. DI BUFALA, MOZZARELLA, MOZZ. SENZA LATTOSIO, CREMA DI PISTACCHIO, BURRATINA, BURRATINA AFFUMICATA, CREMA DI SALMONE,	€ 3,00
CREMA DI PECORINO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 16 MESI, FUNGHI PORCINI, SALAME GOLFETTA, NOCCIOLINE DI BUFALA	€ 2,00
TONNO, SALSICCIA, MOZZARELLA FIORDILATTE, STRACCIATELLA, CREMA TARTUFATA, CREMA DI CARCIOFI, CREMA DI NOCI, FRIARIELLI, MORTADELLA, SPECK,	€ 1,50
PANCETTA, CREMA AL PARMIGIANO, FUNGHI MUSCHIATI, PROSCIUTTO COTTO, MASCARPONE, IMPASTO GLUTEN FREE, IMPASTO DI KAMUT	€ 1,00
BACON, CREMA DI FUNGHI, CREMA DI ZUCCA, MELANZANE, IMPASTI SPECIALI	€ 0,50
SALAME PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, RICOTTA, POMODORINI, STRACCHINO, FORMAGGIO FRESCO, GRANA A SCAGLIE	
GUANCIALE, NOCI, ACCIUGHE, CARCIOFI, BRIE, FUNGHI GRILL, FINOCCHIETTO, POMODORO SECCO, WURSTEL	
ALTRO	

PIZZE MODELLING (IMPASTO CLASSICO) MODELLING PIZZAS (CLASSIC DOUGH)



BURRATA € 10,00
Stracciatella, prosciutto cotto, basilico, rucola, pomodorino
Stracciatella cheese, ham, basil, rocket, cherry tomato



CANNOLO € 11,00
Ricotta, basilico, bresaola, grana,
(songino e pomodorini per decorazione)
*Ricotta cheese, basil, bresaola, parmesan,
(songino and cherry tomato for decoration)*



BUFALOTTO € 10,00
Mozzarella di bufala, mascarpone, prosciutto cotto
Buffalo mozzarella, mascarpone cheese, ham



SFILATINO € 11,00
Pomodoro, mozzarella, fontina, salame piccante, bacon,
pomodorini, sesamo
*Tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, spicy salami,
bacon, cherry tomatoes, sesame*



CONO PIZZA € 14,00
Stracciatella, stracchino, salmone affumicato,
crema di pistacchi, songino
*Stracciatella cheese, soft cheese, smoked salmon,
pistachios cream, songino*



N.B. La birra alla spina non è
addizionata con anidride
carbonica (CO2)

BIRRE BEERS

PORETTI 4 LUPPOLI LAGER	Alla spina bionda	Lager draft beer	alc. 5,5% Vol	l. 0,40	€ 5,00
PORETTI 4 LUPPOLI LAGER	Alla spina bionda	Lager draft beer	alc. 5,5% Vol	l. 0,20	€ 3,00
PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA	Alla spina rossa	Red draft beer	alc. 7,0% Vol	l. 0,40	€ 6,00
PORETTI 6 LUPPOLI BOCK ROSSA	Alla spina rossa	Red draft beer	alc. 7,0% Vol	l. 0,20	€ 3,50
GRIMBERGEN BELGIAN BLANCHE	Alla spina bianca	Blanche draft beer	alc. 6,0% Vol	l. 0,50	€ 7,00
GRIMBERGEN BELGIAN BLANCHE	Alla spina bianca	Blanche draft beer	alc. 6,0% Vol	l. 0,25	€ 4,00
DONNADICOPPE CHIARA	Chiara speciale	Special Ale	alc. 5,2% Vol	l. 0,50	€ 8,00
DONNADICOPPE ROSSA	Rossa doppio malto	Red double malt	alc. 5,9% Vol	l. 0,50	€ 8,00
DONNADICOPPE IPA	IPA chiara	IPA	alc. 5,9% Vol	l. 0,50	€ 8,00
DONNADICOPPE WEISS	Weiss chiara	Weiss	alc. 5,0% Vol	l. 0,50	€ 8,00
FRANZISKANER	Weiss Chiara	Weiss	alc. 5,0% Vol	l. 0,50	€ 5,00
MESSINA CRISTALLI DI SALE	Bionda	Lager	alc. 5,0% Vol	l. 0,50	€ 5,00
BECK'S	Bionda	Lager	alc. 5,0% Vol	l. 0,50	€ 4,00
LEFFE	Rossa	Red	alc. 6,6% Vol	l. 0,33	€ 5,00
GUINNESS	Scura	Stout	alc. 4,2% Vol	l. 0,33	€ 5,00
TENNENT'S GLUTEN FREE	Bionda	Lager	alc. 5,0% Vol	l. 0,33	€ 5,00
CERES	Bionda	Lager	alc. 7,7% Vol	l. 0,33	€ 4,00
CORONA	Bionda	Lager	alc. 4,6% Vol	l. 0,33	€ 4,00
HEINEKEN	Bionda	Lager	alc. 5,0% Vol	l. 0,33	€ 3,50
MESSINA	Bionda	Lager	alc. 4,7% Vol	l. 0,33	€ 3,00
CLAUSTHALER ANALCOLICA	Bionda	Lager	Analcolica	l. 0,33	€ 4,00

BIBITE ANALCOLICHE SOFT DRINKS

ACQUA FERRARELLE	Naturally effervescent water	Vetro a rendere non asportabile	Glass no take away	€ 2,50
ACQUA	Water	Vetro a rendere non asportabile	Glass no take away	€ 2,50
COCA COLA	Coke	Lattina	Cans	€ 2,50
COCA COLA ZERO	Coke zero	Lattina	Cans	€ 2,50
FANTA	Fanta orange	Lattina	Cans	€ 2,50
SPRITE	Sprite	Lattina	Cans	€ 2,50
CHINOTTO	Chinotto	Lattina	Cans	€ 2,50
LEMONSODA	Lemonsoda	Lattina	Cans	€ 2,50

BIRRE BEERS



FRANZISKANER
Weiss - l. 0,50



MESSINA CRISTALLI DI SALE
Bionda - l. 0,50



BECK'S
Bionda - l. 0,50



LEFFE
Rossa - l. 0,33



GUINNESS
Scura - l. 0,33



TENNENT'S **GLUTEN FREE**
Bionda - l. 0,33



CORONA
Bionda - l. 0,33



CERES
Bionda - l. 0,33



HEINEKEN
Bionda - l. 0,33



MESSINA
Bionda - l. 0,33



CLAUSTHALER **ANALCOLICA**
Bionda - l. 0,33

Birra chiara speciale, puro malto 100%. Prodotta in Italia con metodi Artigianali. Non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Birra Speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti.

- Tipologia: Chiara Speciale
- Grado alcolico: Vol. 5,2%
- Grado Plato: 13.00
- Fermentazione: Alta
- Colore: chiaro velato
- Ingredienti: Acqua di Gualdo Tadino, Malto d'orzo, Luppolo, Lievito
- Gusto: pieno e leggermente fruttato, il retrogusto di luppolo la rende leggera e dissetante
- Amarezza: IBU 25
- Schiuma: fine, compatta e aderente
- Temperatura di servizio: 4-6° C

Special Ale Beer, 100% pure malt. Produced in Italy by traditional methods, unpasteurized and unfiltered, top, re-fermented in the bottle. Beer Special light- intense gold reflections. The long fermentation times and maturation enhance the flavor component of raw materials. Its full flavor and slightly fruity makes appreciated by the most demanding and suitable for many food combinations.

- Tipology: Special Ale Beer.
- Alcohol: Vol. 5.2%
- Grado Plato: 13.00
- Fermentation: High.
- Color: white, naturally veiled.
- Ingredients: Gualdo Tadino's water, malt, barley, hops, yeast
- Taste: full and slightly fruity, the aftertaste of hops makes it light and refreshing.
- Bitterness: IBU 25
- Foam: thin, compact and adherent
- Serving temperature: 4-6 °C

CHIARA SPECIALE



ALE SPECIAL

ROSSA DOPPIO MALTO



RED DOUBLE MALT

Birra rossa tradizionale, doppio malto. Prodotta in Italia con metodi Artigianali. Ambrata, non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto.

- Tipologia: Rossa Doppio Malto
- Grado alcolico: Vol. 5,9%
- Grado Plato: 14.50
- Fermentazione: Alta
- Colore: caldo ambrato con riflessi rossastri
- Ingredienti: Acqua di Gualdo Tadino, Malto d'orzo, Luppolo, Lievito
- Gusto: pieno e intenso, retrogusto morbido con leggero sentore di caramello
- Amarezza: IBU 25
- Schiuma: fine, compatta, cremosa e persistente
- Temperatura di servizio: 8-10° C

Traditional Red beer, double malt. Produced in Italy by traditional methods. Amber, unpasteurized and unfiltered, top, re-fermented in the bottle. The delicate aroma is characterized by a mixture of fragrance notes of caramel and roasted malt.

- Tipology: Red Double malt
- Alcohol: Vol. 5.9%
- Grado Plato: 14.50
- Fermentation: High
- Color: warm amber with reddish highlights.
- Ingredients: Gualdo Tadino's water, malt, barley, hops, yeast.
- Taste: full and intense, soft aftertaste with a hint of caramel
- Bitterness: IBU 25
- Foam: thin, compact, creamy and persistent
- Serving temperature: 8-10 °C

Birra chiara puro malto d'orzo 100%. Prodotta in Italia con metodi Artigianali. Non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Birra tendenzialmente amara e con retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati. Dal gusto fresco, pieno e armonioso, una personalità importante. La schiuma compatta e il retrogusto piacevolmente amaro, la rende adatta a soddisfare i palati più esigenti.

- Tipologia: IPA Chiara.
- Grado alcolico: Vol. 5,9%
- Grado Plato: 14.50
- Fermentazione: Alta
- Colore: chiaro opaco.
- Ingredienti: Acqua di Gualdo Tadino, Malto d'orzo, Frumento, Luppolo, Lievito, Coriandolo
- Gusto: pieno e armonioso, dal gradevole retrogusto amaro
- Amarezza: IBU 40
- Schiuma: fine, compatta e aderente
- Temperatura di servizio: 6-8° C

Ale malt barley 100%. Produced in Italy by traditional methods, unpasteurized and unfiltered, top, re-fermented in the bottle. Beer tends bitter aftertaste with herbaceous given by the use of selected hops. Taste fresh, full and harmonious, an important personality. The compact head and pleasantly bitter aftertaste, makes it suitable to satisfy the most demanding palates

- Tipology: IPA
- Alcohol: Vol. 5.9%
- Grado Plato: 14.50
- Fermentation: High
- Color: Clear Matte
- Ingredients: Gualdo Tadino's water, malt, barley, wheat, hops, yeast, coriander
- Taste: full and harmonious, pleasant bitter aftertaste
- Bitterness: IBU 40
- Foam: compact and adherent.
- Serving temperature: 6-8 °C

IPA INDIAN PALE ALE



IPA INDIAN PALE ALE

WEISS CHIARA



WEISS WHITE

Birra chiara speciale, malto d'orzo e malto di frumento. Prodotta in Italia con metodi Artigianali. Non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Birra Chiara, dai riflessi gialli intensi. Il gusto pieno e fruttato la rende adatta a molteplici abbinamenti gastronomici.

- Tipologia: weiss chiara
- Grado alcolico: Vol. 5,0%
- Grado Plato: 13.00
- Fermentazione: Alta
- Colore: chiaro opaco
- Ingredienti: Acqua di Gualdo Tadino, Malto d'orzo, Frumento, Luppolo, Lievito, Coriandolo
- Gusto: pieno e fruttato, leggermente acidulo- presenta aromi naturali come coriandolo e curacao
- Amarezza: IBU 18
- Schiuma: fine, compatta e aderente
- Temperatura di servizio: 4-6° C

Special ale, barley malt and wheat malt. Produced in Italy by traditional methods, unpasteurized and unfiltered, top, re-fermented in the bottle. Light Beer, intense yellow highlights. The full flavor and fruity makes it suitable for many food combinations.

- Tipology: weiss.
- Alcohol: Vol. 5.0%.
- Grado Plato: 13.00
- Fermentation: High.
- Color: white, naturally veiled.
- Ingredients: Gualdo Tadino's water, malt, barley, wheat, hops, yeast, coriander.
- Taste: full and fruity, slightly acid- presents natural flavors such as coriander and curacao.
- Bitterness: IBU 18
- Foam: compact and adherent
- Serving temperature: 4-6 °C



VINI WINES

BIANCHI WHITE

BIANCO DI NERA
LEONE
ANGIMBÈ
CHARME
CHARDONNAY
PINZERI (BIO)
LA SEGRETA
INZOLIA (BIO)
VINO AL BICCHIERE
Wine by the glass

Milazzo
Tasca D'Almerita
Cusumano
Firriato
Feudo Arancio
Funaro
Planeta
Funaro

Nero Cappuccio - Inzolia
Catarratto - Chardonnay - Varietà Tasca
Inzolia - Chardonnay
Vitigni Autoctoni
Chardonnay
Grillo
Grecanico - Chardonnay - Viognier - Fiano
Inzolia

€ 28,00
€ 22,00
€ 22,00
€ 20,00
€ 18,00
€ 16,00
€ 18,00
€ 16,00
€ 5,00

ROSSI RED

QUERCUS
BENUARA
MERIDIANO 12
NERO D'AVOLA (BIO)
PERRICONE
SIRAH (BIO)
MERLOT
VINO AL BICCHIERE
Wine by the glass

Principe di Corleone
Cusumano
Gorghi Tondi
Funaro
Tenute Orestiadi
Funaro
Principe di Corleone

Cabernet Sauvignon
Nero d'Avola - Sirah
Sirah
Nero d'Avola
Perricone
Sirah
Merlot

€ 25,00
€ 25,00
€ 18,00
€ 18,00
€ 18,00
€ 18,00
€ 16,00
€ 5,00

SPUMANTI SPARKLING

VEUVE CLICQUOT
FERRARI
BERLUCCHI

l. 0,75 € 60,00
l. 0,75 € 40,00
l. 0,75 € 35,00

PROSECCO
PINOT DI PINOT
PROSECCO

l. 0,75 € 20,00
l. 0,75 € 15,00
l. 0,20 € 6,00

SUPERALCOLICI LIQUOR

GRAPPA 903 - PAMPERO RUM - JEFFERSON - COGNAC - WHISKY
AMARO DEL CAPO - JAGERMEISTER - AMARO AMARA
ALTRI LIQUORI ALCOLICI E SUPERALCOLICI

€ 6,00
€ 5,00
€ 4,00

• www.ilbaro.net •

INQUADRA
E SCOPRI DI PIÙ

SCAN AND FIND
OUT MORE



COPERTO E SERVIZIO € 2,50
