

BARACCHINO
HOTEL LE DUNE
1969

CREATED BY ALESSANDRO FRIONI

I FRITTI / *FRIED FOOD*

Fiori di zucca / *Courgette flowers* (a pezzo) €2.50

Pastellati con prosciutto cotto e mozzarella

Fried courgettes flowers with cooked ham and mozzarella



Suppli / *Cheese-Rice ball* (a pezzo) €3

Con pomodoro e mozzarella / *With tomato and mozzarella*



Patatine "Crunchy Fries" / *French fries* €5

Servite con salse / *Served with sauces*

LE NOSTRE PIZZE /

OUR PIZZAS

Focaccina / *Focaccia* €6

Croccante con olio e rosmarino

Crunchy with oil and rosemary



Marinara €9

Pomodoro San Marzano DOP bio "La Carmela", aglio bianco, origano di Sicilia

Organic San Marzano DOP tomatoes, white garlic, Sicilian oregano



Margherita €10

Pomodoro San Marzano DOP bio "La Carmela", fiordilatte di Agerola

"Belfiore" DOP, basilico

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola "Belfiore" mozzarella DOP, basil



Bufala €12

Pomodoro San Marzano DOP bio "La Carmela", mozzarella di bufala DOP del territorio, basilico

Organic San Marzano DOP tomatoes, local buffalo mozzarella DOP, basil



Napoli €13

Pomodoro San Marzano DOP bio "La Carmela", fiordilatte di Agerola

"Belfiore" DOP, alici del Cantabrico, origano di Sicilia

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola "Belfiore" mozzarella DOP,

Cantabrian anchovies, Sicilian oregano



Diavola €12

Pomodoro San Marzano DOP bio "La Carmela", fiordilatte di Agerola

"Belfiore DOP", spianata piccante di suino nero di Calabria "Madeo"

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola "Belfiore" mozzarella DOP,

spicy Calabrian black pork salami "Madeo"



Capricciosa €14

Pomodoro San Marzano DOP bio "La Carmela", fiordilatte di Agerola

"Belfiore DOP", gran cotto, olive taggiasche liguri, carciofi alla griglia,

funghi freschi champignon, uovo sodo

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola "Belfiore" mozzarella DOP,

cooked ham, Ligurian Taggiasca olives, grilled artichokes, fresh

champignon mushrooms, boiled egg



Boscaiola €12

Fiordilatte di Agerola "Belfiore" DOP, funghi freschi champignon,

salsiccia di suino italiano

Agerola "Belfiore" mozzarella DOP, fresh champignon mushrooms,

Italian pork sausage



Vegetariana €11

Fiordilatte di Agerola "Belfiore" DOP, melanzane, zucchine e peperoni dell'Agro Pontino

Agerola "Belfiore" mozzarella DOP, local aubergines, courgettes and peppers



Nettuno €14

Pomodoro San Marzano DOP bio "La Carmela", fiordilatte di Agerola "Belfiore" DOP, filetti di tonno "Angelo Parodi", cipolla, capperi, olive taggiasche liguri, origano di Sicilia

Organic San Marzano DOP tomatoes, Agerola "Belfiore" mozzarella DOP, "Angelo Parodi" tuna fillets, Ligurian Taggiasca olives, onion, capers, Sicilian oregano



Dune €15

Fiordilatte di Agerola "Belfiore" DOP, alici del Cantabrico, burrata, pomodorini confit, prezzemolo

Agerola "Belfiore" mozzarella DOP, Cantabrian anchovies, burrata cheese, confit cherry tomatoes, parsley



I DOLCI / DESSERTS

In collaborazione con "Sal De Riso"

Il personale di sala vi tenderà con la proposta del giorno!



LE BIRRE ARTIGIANALI /

CRAFT BEERS

Birrificio artigianale "Tsunami"

"Mellon" Golden Ale - 33 cl. - Alc. 4.8% €6

Chiara con note floreali, erba di campo e crosta di pane dalla bevuta rinfrescante

"Hoppy Fish" Session I.P.A. - 33 cl. - Alc. 4.9% €6

I.P.A. con sentori di frutta ed erbacei, amaro bilanciato da note agrumate e tropicali

"Belzibu" Double I.P.A. - 33 cl. - Alc. 7.8% €6.50

I.P.A. Ambrata con note di frutta tropicale, sentori resinosi e malti morbidi

I VINI / WINES

Prosecco Cuvée Prestige

(glera) millesimato extra dry "De Bernard" €35 / €8

Lazio IGP bianco "Regius"

(viognier, sauvignon, chardonnay) Donato Giangirolami €30 / €7

Lazio IGP rosato "Rosi"

(shiraz, syrah) Donato Giangirolami €30 / €7

253

(vermentino) Cantine Sant'Andrea €30 / €7

Hum DOC

(moscato secco di Terracina) Cantine Sant'Andrea €38 / €8

LE BIBITE / SOFT DRINKS

Coca Cola - 33 cl. Vetro €4

Coca Cola Zero - 33 cl. Vetro €4

Aranciata Lurisia / Orange soda - 27.5 cl. Vetro €4

Chinotto Lurisia - 27.5 cl. Vetro €4

Gazzosa Lurisia / Soda - 27.5 cl. Vetro €4

Acqua Panna/San Pellegrino / Still and sparkling water €4

Caffè / Coffee €2

Amari e digestivi / Bitter and digestives €6

Coperto / Service €2

ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN LIST



LATTE E DERIVATI
OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE
USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI,
TORTE, GELATO E CREME VARIE



UOVA E DERIVATI
UOVA E PRODOTTI CHE LE
CONTENGONO COME: MAIONESE,
EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO



ARACHIDI E DERIVATI
SNACK CONFEZIONATI, CREME
E CONDIMENTI IN CUI VI SIA
ANCHE IN PICCOLE DOSI



PESCE
PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI
È PRESENTE IL PESCE, ANCHE
SE IN PICCOLE PERCENTUALI



MOLLUSCHI
CANESTRELLO, CANNOLICCHIO,
CAPASANTA, COZZA, OSTRICA,
PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ETC.



SESAMO
SEMI INTERI USATI PER IL PANE,
FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO
IN MINIMA PERCENTUALE



GLUTINE
CEREALI, GRANO, SEGALE,
ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT,
INCLUSI IBRIDATI DERIVATI



CROSTACEI
MARINI O D'ACQUA DOLCE:
GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE,
GRANCHI E SIMILI



SOIA
PRODOTTI DERIVATI COME:
LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI
DI SOIA E SIMILI



SEDANO
SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO
DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE
E CONCENTRATI VEGETALI



FRUTTA A GUSCIO
MANDORLE, NOCCIOLE,
NOCI COMUNI, NOCI PECAN,
ANACARDI E PISTACCHI



LUPINI
PRESENTI IN CIBI VEGAN
SOTTOFORMA DI: ARROSTI,
SALAMINI, FARINE E SIMILARI



SOLFITI
CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO
E IN SALAMOIA, MARMELLATE,
FUNGHI SECCHI, CONSERVE



SENAPE
SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE
E NEI CONDIMENTI,
SPECIE NELLA MOSTARDA

Si invitano i gentili Ospiti a consultare la tabella degli allergeni in caso di allergie e/o intolleranze alimentari.

Le salse utilizzate che vengono messe su richiesta (escluse dalle ricette) sono:

Guests are kindly invited to consult the allergen table in case of allergies and/or food intolerances. The sauces used are made on request (not included in the recipes) are:

Maionese/Mayonnaise (uova, senape) Senape/Mustard (senape) Ketchup Bbq (solfiti)

*Alcuni prodotti subiscono processo di abbattimento a temperatura negativa per preservare le proprietà organolettiche, la sicurezza e offrirvi la massima qualità, come descritto nelle procedure del piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04: **Some products undergo a freezing process at negative temperatures to preserve their organoleptic properties, safety and offer you the highest quality, as described in the HACCP plan procedures pursuant to EC Regulation 852/04:*

**Fiori di zucca - *suppli - *churros - *crocchetta - *patatine - *dolci "Sal De Riso"*

**Courgette flowers - *cheese rice ball - *croquette - *french fries - *"Sal De Riso" dessert"*

BARACCHINO
HOTEL LE DUNE
1969



VIA LUNGOMARE, 9700 / 04016 SABAUDIA (LT) / TEL. 0773 51 29 201 / WWW.LEDUNE.COM