

BIRRE ALLA SPINA BARCH

KELLER

Ovvero "birra di cantina", rappresenta uno stile antico e popolare. Corposa ed equilibrata dal gusto sapido di cereali. Servendola giovane e direttamente dai tank se ne esalta ancor di più la freschezza, anche per questo la puoi trovare solo qui in birrificio.

BIONDA

Dall'incontro tra i luppoli nobili e l'acqua pura del pozzo di Barchessa esce una birra leggera con schiuma bianca e cremosa. Una vera bionda, elegantemente amara, color oro rinfrescante e dissetante.

ROSSA

Birra speciale, dal forte colore ambrato con riflessi rubino. Il sapiente intreccio di profumi luppolati ed un gusto piacevole di malfi caramello fanno da contorno ad un retrogusto delicato.

NERA

Buon corpo e gusto molto piacevole. La luppolatura delicata lascia spazio a ricchezza e complessità in questa birra che rimane però leggera e dissetante con una caratterizzante cremosità. L'utilizzo equilibrato di malto scuro, grazie alla torrefazione ad alte temperature per breve tempo, oltre a dare il tipico colore conferisce sentori di cioccolato fondente di cacao e di caffè.

BLANCHE

Lieviti selezionati direttamente in Germania e spezie di straordinaria qualità rendono questa birra un capolavoro del gusto, un bouquet di profumi agrumati ed esotici, mai stucchevole. Leggermente velata, morbida e soprattutto fresca... questa birra chiara è ideale in ogni momento.

BOCCALE DA 1 LITRO

(per una persona)
della birra che preferisci

CARAFFA DA 1,5 LITRI

della birra che preferisci

BIRRE IN BOTTIGLIA

BARCH

Tutte le nostre birre alla spina le trovi anche in bottiglia

BIRRA SENZA GLUTINE

BIRRA ALCOOL FREE

RADLER

SIDRO DI MELE

SPRITZ & APERITIVI

SPRITZ DELLA CASA

Birra bianca, Aperol, bitter e arancia

SPRITZ KAPUZ

Prosecco, melograno, tonica, lemon, menta

SPRITZ CLASSICI

Aperol | Campari | Hugo | Cynar

SHIRLEY TEMPLE

Ginger ale, melograno e lemon

CHINÒ

Rabarbaro, chinotto, lime e timo

SUSY

Gin, melograno, tonica, limone e menta

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, lime

AMERICANO

Bitter, Punt e Mes, tonica

G&T

Gin, tonica, limone, timo, ginepro

SCORTESE

Rabarbaro, bitter, Scortese bitter citrusy e arancia

VINI

Cantina Casa Roma - San Polo di Piave (TV)

SFUSO ROSSO

Cabernet Sauvignon Veneto alc.12%

BOLLICINE

Prosecco DOC Extra dry Peruzzet alc. 11%

BIANCO

Incrocio Manzoni alc.14%

ROSSO

Cabernet Sauvignon alc.13%

Carmenere alc.13%

Raboso DOC invecchiato alc.13,5%

BIBITE

ACQUA

Naturale o frizzante

BIBITE ALLA SPINA

Pepsi | Orange | Tè pesca | Tè limone

CORTESE IN BOTTIGLIA – ORIGINALE BIO 1959

Chinotto | Cedrata | Limonata | Melograna | Tonica | Ginger rosso | Ginger Ale | Scortese bitter citrusy | Ginger Beer

SUCCHI DI FRUTTA BIO ORGANIC

Mela verde | Arancia | Pesca | Pera Williams | Ananas

AMA_TE'

Green tea limone | Green tea pesca

ANTIPASTI

BRETELZEL

Tipico pane di origine alsaziana che si accompagna divinamente con la birra

TAGLIERE MONTELLO

Speck, sopressa, porchetta

TAGLIERE ALTO ALTESINO

Speck, cetriolini, cren

TAGLIERE MEZZANO

Selezione di formaggi con marmellata di arance e miele

TAGLIERE CANSIGLIO

 (cons. x 2 pers.)

Speck, sopressa de casada, porchetta

TAGLIERE DEL PIAVE

 (cons. x 3 pers.)

Selezione di salumi e formaggi con marmellata, miele e cetriolini

TAGLIERE BARCH

 (cons. x 6 pers.)

Selezione di salumi e formaggi con marmellata, miele e cetriolini

ANTIPIZZINO

 (cons. x 2 pers.)

Focaccina all'olio e origano con prosciutto cotto alla brace nero triestino e senape di Digione all'antica

ANTIPALA

 (cons. x 2 pers.)

Tipico impasto romano, super lievitato e idratato, farcito con burrata di ricotta e prosciutto crudo

FRITTI

PATATE FRITTE

con salsa rosa

PATATE CHIPS

con salsa rosa

PATATE COUNTRY

con salsa rosa

CROCCETTE DI PATATE

VERDURE PASTELLATE

PANZEROTTI

Mozzarella e pomodoro

OLIVE ASCOLANE

MOZZARELLINE STICK

CROCCETTE DI POLLO

ALETTE DI POLLO

SPICY CHICKEN

Bastoncini di pollo speziati

ANELLI DI CIPOLLA

CHILI CHEDDAR

Peperoncini verdi leggermente piccanti farciti con cremoso formaggio

FRITTO SFIZIO

(antipasto per 2 persone)

FRITTO MEGA

(consigliato per 4 persone)

FRITTO DELUXE

(piatto abbondante da condividere)

PIZZE

Con farine macinate a pietra ricche di fibra e germe di grano, impasto indiretto a lunga lievitazione per garantirne la massima digeribilità e sapore

LE CLASSICHE

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella

MARINARA

Pomodoro, origano e olio all'aglio

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto e funghi

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante

BERLINESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, brie, scamorza affumicata, gorgonzola e grana

VERDURE

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, zucchine, melanzane e peperoni

GIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e grana a scaglie

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino, olive e capperi

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

PORCHETTA

Pomodoro, mozzarella e porchetta

PARMA

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo

LE SPECIALI

SERRAVALLE

Pomodoro, burrata alla ricotta, capperi, pomodori secchi e origano

FANZOLO

Pomodoro, pomodorini, origano, basilico e burrata alla ricotta

COLLE

Mozzarella, pomodori secchi, spalla di maiale e cipolla

CANDELU'

Zucchine, grana a scaglie e prosciutto crudo di montagnana

SPILINGA

Mozzarella, 'nduja, origano, olive taggiasche e cipolla di Tropea

COLFOSCO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alla brace, scamorza affumicata e zucchine

FOSSAMERLO

Pomodorò, mozzarella, gorgonzola, scamorza, 'nduja e origano

MONTAGNANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodorini e basilico

VOLPAGO

Mozzarella, salsiccia, grana a scaglie e pomodoro fresco

PRALONGO

Mozzarella, patate country, funghi e salsiccia

VEDELAGO

Pomodoro, mozzarella, cipolla, scamorza affumicata e porchetta

RUGOLO

Pomodoro, mozzarella, peperoni, gorgonzola e porchetta

AMANTEA

Pomodoro, mozzarella di bufala, 'nduja e origano

CAVALLINO

Mozzarella, melanzane, formaggio Morlacco del Grappa, pomodorini e olive nere

GLI ABBOTTONATI

Un particolare involtino, "abbottonato" con la scamorza affumicata

MARIECH

Mozzarella, salamino piccante, funghi, grana e speck

VARNADA

Mozzarella, zucchine, brie, noci, pomodorini e prosciutto cotto alla brace

CIMONE

Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini e rucola

CREP

Mozzarella, 'nduja, olive nere, acciughe, pomodorini e scamorza affumicata

PIZZE SPECIAL

I PIZZINI

Focacciose al centro, croccanti fuori, ultradigeribili... dopo tre giorni di lavorazione e lievitazione, vengono precotte a vapore e finite nel forno della pizza prima di esser servite.

MAMMATUS

Pomodoro, mozzarella e origano

NEMBO

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, cipolla e origano

CUMULONEMBO

Pomodoro, straciatella di burrata, acciughe di Sciacca e pepe

SUPERCELLA

Mozzarella, patate country, cipolla rossa, scamorza affumicata, prosciutto cotto alla brace e gocce di senape

CASTELLANUS

Mozzarella, zucchine, brie, pomodorini e crema di aceto balsamico

CALVUS

Pomodoro, straciatella di burrata, prosciutto crudo di montagnana e basilico

CIRRO

Mozzarella, 'nduja, cipolla rossa, olive nere, pomodorini e origano

LA PINSA ROMANA

Tipico impasto romano, super lievitato e idratato, molto croccante.

TESTACCIO

Mozzarella (poca), straciatella, porchetta, melanzane e salsa verde

NERONE

Pomodoro, straciatella, 'nduja, olive, pomodori secchi e origano

GARBATELLA

Pomodoro, straciatella, pomodorini, acciughe, capperi e basilico

TIVOLI

Pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini, basilico e straciatella

FRASCATI

Mozzarella, salsiccia, funghi, grana a scaglie e cipolla

BARCH SPECIAL

I POAST

Una deliziosa farcitura tra due morbide sfoglie di pane

POAST 1

Mozzarella, pomodoro, lattuga, porchetta e salsa rosa

POAST 2

Mozzarella, zucchine, brie, pancetta e salsa rosa

POAST 3

Mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, pomodoro, rucola e salsa rosa

POAST 4

Mozzarella, scamorza affumicata, pastrami, verzetta, pomodoro e salsa bianca

I KEBARCH

Reinterpretiamo il kebab, come piace a noi. Servito con patate fritte

KEBARCH 1

Spalla di maiale, mozzarella, pomodoro e insalata Barch

KEBARCH 2

Pastrami, lattuga, pomodoro, verzetta, cetriolini e salsa bianca

KEBARCH 3

Chevapcici, lattuga, pomodoro, verzetta, cipolla, salsa bianca e salsa rossa

I KRAPFEN SALATI

Lo so che non ci credi... ma provalo! Servito tiepido con patate fritte (per un appetito moderato)

PASTRAMINO

Pastrami, cetriolini, mozzarella di bufala e insalata Barch

TRIESTINO

Prosciutto cotto alla brace Nero Trieste, mozzarella di bufala, lattuga, pomodori secchi e senape

LE ZAPIEKANKA

Mezzo filone ai cereali farcito a mo' di pizza. Le salse sono servite a parte

CRACOVIA

Mozzarella, funghi, scamorza affumicata, cipolla, salamino e ketchup

ZAKOPANE

Mozzarella, gorgonzola, melanzane e prosciutto crudo

CLUB & CLASSIC

I CLUB SANDWICH

CLASSICO

Prosciutto cotto, pancetta, formaggio, lattuga, frittatina, pomodoro e salsa rosa

RINFORZATO

Pollo, pancetta, formaggio, lattuga, frittatina, pomodoro e salsa smoky

PICCANTE

Speck, 'nduja, scamorza affumicata, frittatina, lattuga, pomodoro e salsa rosa

VEGETARIANO

Pane integrale, pomodoro, zucchine, melanzane, lattuga, formaggio e salsa rosa

RUSTICO

Pane integrale, melanzane, porchetta, formaggio, gorgonzola e salsa rosa

ALPINO

Pane integrale, speck, funghi, brie, rucola e salsa rosa

PASTRAMI

Pane integrale, pastrami, scamorza affumicata, rucola, frittatina, pomodoro e salsa bianca

TOAST & HOT DOGS

TOAST CLASSICO

Prosciutto cotto, formaggio e salsa rosa

TOAST FARCIITO

Prosciutto cotto, formaggio, funghi e carciofini

BRONX

Wurstel con cetriolini, pomodoro e salsa rossa

COLONIA

Wurstel con formaggio, peperoni, senape e ketchup

DRESDA

Wurstel con cipolla, funghi e salsa al curry

HAMBURGER

I NUOVI PANINI BARCH

Pane ai cereali fatto in casa con lievito madre

GALE8

Pastrami, mozzarella, rucola, gorgonzola, cetriolini e senape

PEDRO

Punta di petto di manzo, formaggio, cipolla e salsa rossa

ENGI

Punta di petto di manzo, scamorza affumicata, pancetta, pomodoro, lattuga e salsa smoky

GAJJO

Spalla di maiale, lattuga, pomodoro, pancetta, frittatina, formaggio, cipolla, senape e ketchup

SERA E SPERA

Spalla di maiale e Barch salad (insalatina condita di carote, cappuccio e cipolla)

FAVUZ

Porchetta, mozzarella, peperoni e cipolla

PROSDO

Chevapcici, formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla e salsa rossa

MR. HAMBURGER

200 gr. di carne di Black Angus con pane ai cereali fatto in casa con lievito madre

BUSET

Lattuga, pomodoro, cetriolini, cipolla, senape e ketchup

REGI

Lattuga, pomodoro, formaggio, senape e ketchup

BEGOT

Lattuga, pomodoro, scamorza affumicata, prosciutto alla brace, cipolla, salsa rossa

GIRO

Lattuga, pomodoro, pancetta, uovo, formaggio, cipolla, senape e ketchup

'NDUJO

Pomodoro, cipolla, 'nduja, mozzarella di bufala, senape e ketchup

BACIU

Pane alla curcuma con verzetta, pomodoro, zucchine, vegan burger, salsa bianca e salsa rossa

TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON PATATE FRITTE

CARNE

DAL NOSTRO SPIEDO

Cuciniamo queste carni a basse temperature, lentamente, tutta la notte, utilizzando il nostro speciale spiedo fatto fare appositamente per noi. Ottieniamo delle carni morbide, saporite e succose, avvolte dal profumo delle brace. Servono oltre 12 ore per alcuni tagli di carne, ma il risultato è qualcosa che non avete mai provato prima.

LA PUNTA DI PETTO DI MANZO

Il non plus ultra di questa tipologia di cottura, 12 ore di pura scioglievolezza e sapore

COSTICINE DI MAIALE

Striscia di costine di maiale, leggermente affumicate e speziate, così tenere che la carne si stacca dall'osso!

SPALLA ALLA MEDITERRANEA

Spalla di maiale marinata con erbe aromatiche e affumicata lentamente tutta la notte. Viene poi sfilacciata e servita con la nostra insalata Barch

POLLO ALLO SPIEDO

Due quarti di pollo con salsa verde a parte

indeciso? ... prova un nostro piatto degustazione:

TUTTI I PIATTI SONO SERVITI CON FAGIOLI ALLA BUD E VERDURE AL VAPORE.

MENU LARIN (x 1 persona)

Costine di maiale, punta di petto di manzo e spalla alla mediterranea

MENU FOGHER (x 1 persona)

Costine di maiale, un quarto di pollo e spalla alla mediterranea

DALLA GRIGLIA ROVENTE

Tagli e tipologie scelte per la loro lunga frollatura e marmorizzazione, per ottenere una carne morbida e succosa. TUTTI I PIATTI SONO SERVITI CON VERDURE AL VAPORE E PATADE COUNTRY

TOMAHAWK

Costata di Black Angus scozzese con osso, tagliata in modo particolare che ricorda n'accetta, tomahawk appunto... rigorosamente al sangue!

FLINTSTONE

Grande braciola di coscia di maiale con osso

FILETTO DI SORANA AI TRE SALI:

Fior di sale, sale affumicato e sale rosso

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

servita con salsa verde a parte

CEBARCHICI

Le famose polpette speziate crocate servite con salsa rossa e salsa bianca fatta in casa a parte

BOMBETTE PUGLIESI

Spiedini di involtini di manzo ripieni con pancetta, scamorza affumicata e prezzemolo, con salsa rossa a parte

PETTO DI POLLO

da polli allevati a terra con salsa verde a parte

SAPORI D'ALEMAGNA

Classici abbinamenti da accompagnare ad una buona birra! **TUTTI I PIATTI SONO SERVITI CON PATATE FRITTE**

WURSTEL E SALSICETTE

Selezione di wurstel servelade, krainer affumicato, munchner weisswurst, salsiccia berlinese piccante e salsiccia di brandeburgo

WIENERSCHNITZEL

Cotoletta di maiale XXL

STINCO DI MAIALE

Marinato nella birra e cucinato a bassa temperatura

I MENU DEGUSTAZIONE BARCH

Perché non c'è piacere senza condivisione...

MENU BRONZ (consigliato x 2 persone)

Costicini di maiale, punta di petto e spalla alla mediterranea

MENU CRUK (consigliato x 2 persone)

Selezione di wurstel, due quarti di pollo allo spiedo ed uno stinco

MENU SPEO (consigliato x 3 persone)

3 quarti di pollo, punta di petto di manzo, costicini di maiale e spalla alla mediterranea

MENU ROST (consigliato x 4/5 persone)

Braciola Flinstone (500 gr), selezione di wurstel, 4 quarti di pollo, costicini di maiale e spalla alla mediterranea

A TUTTO SPIEDO... (solo su prenotazione)

MENU POLA (consigliato x 4/5 persone)

Cosciotto di maialino intero, costicini di maiale, pancettone allo spiedo, spalla alla mediterranea e pollo allo spiedo

MENU BARCHESSA (consigliato x 4/5 persone)

Cosciotto di maialino intero, coste di manzo, pancettone allo spiedo, punta di petto di manzo e pollo allo spiedo

TUTTI I PIATTI SONO SERVITI SERVITE CON FAGIOLI ALLA BUD, VERDURE AL VAPORE, INSALATA BARCH, PATATE FRITTE E SALSE VARIE

INSALATA BARCH: Insalatina di carote, cappuccio e cipolla rossa condita con la nostra salsa segreta

FAGIOLI ALLA BUD: I mitici fagioli dell'accoppiata Terence Hill e Bud Spencer nel film Trinità. Fagioli borlotti stufati con pomodoro, cipolla, pancetta ed un pizzico di peperoncino

VERDURE AL VAPORE: Zucchine, carote e peperoni

INSALATONE

MISTA

Lattuga, rucola, pomodorini e carote

BRANCALONE

Lattuga, rucola, pomodorini, prosciutto cotto alla brace, melanzane, uova e mozzarella di bufala

BURLA

Lattuga, rucola, zucchine, melanzane, peperoni, uova e mozzarella di bufala

MANGIAFUOCO

Rucola, grana a scaglie, prosciutto crudo, pomodorini, carciofini e mais

GARISENDA

Lattuga, tonno, carote, carciofini, mais e pomodorini

PANTAGRUEL

Rucola, peperoni, zucchine, uova, pomodorini, mozzarella di bufala e salsa al melograno

PAMPEDUSE

Lattuga, rucola, mozzarella di bufala, bastoncini di pollo speziati, pomodorini, carote e mais

BARBA

Lattuga, rucola, melanzane, zucchine, olive, pomodori secchi, carciofini e mais

PIATTI SENZA GLUTINE

N.B.: Benché i seguenti piatti non contengano glutine, nel locale sono presenti diverse farine, quindi non possiamo garantire la non contaminazione assoluta del piatto. Vi preghiamo comunque di informare il cameriere in caso di allergie o intolleranze.

POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI E VERDURE

QUINOA ALLE VERDURE

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

RISOTTO ALLA SALSICCIA

VEGAN BURGER CON VERDURE AL VAPORE

SALSE

SALSA VERDE

Salsa leggermente piccante fatta con olio, prezzemolo, aglio, cipolla, aceto, peperoncino, origano e spezie

SALSA ROSSA

Salsa piccante con peperoni, melanzane, pomodoro e spezie (non esageratamente piccante!)

SALSA BIANCA

Salsa allo yogurt con cetrioli, aneto e poco aglio

BABY MENÙ

I nostri piatti pensati per i più piccoli

MEZZE PENNE AL POMODORO

HAMBURGER E PATATE

WURSTEL E PATATE

COTOLETTA E PATATE

PETTO DI POLLO E PATATE

TOAST CLASSICO

PIZZA MARGHERITA BABY

PIZZA VIENNESE BABY

PIZZA PATATOSA BABY

WAFFLE CON GELATO AL CIOCCOLATO O ALLA VANIGLIA

PANNACOTTA AL CIOCCOLATO

UNA PALLINA DI GELATO AL CIOCCOLATO O ALLA VANIGLIA

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questa birreria potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Per ulteriori informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:



Crostacei



Molluschi



Uova



Frutta
a guscio



Pesci



Soia



Arachidi



Latticini



Sedano



Senape



Semi
di sesamo



Anidride
solforosa
e solfiti



Glutine



Lupini