

The image shows the front cover of a food menu for Barcollo Ortigia. The background is a dark green color with a subtle, repeating pattern of light green leaf and branch motifs. A thin, gold-colored rectangular border with rounded corners frames the central text area. At the top, the word "Barcollo" is written in a large, elegant, white cursive script. Below it, the word "ORTIGIA" is centered in a smaller, white, all-caps sans-serif font. Underneath that, the text "COCKTAIL BAR • CUCINA" is centered in the same white, all-caps sans-serif font. In the lower half of the cover, the words "FOOD" and "MENU" are stacked vertically in a large, bold, gold-colored, all-caps sans-serif font. The overall design is sophisticated and modern, with a natural, botanical theme.

Barcollo

ORTIGIA

COCKTAIL BAR • CUCINA

FOOD
MENU

APERITIVO

APPETIZERS

FRITTATA CON VERDURE DI STAGIONE 8
SEASONAL VEGETABLE OMELETTE

FRITTO MISTO 14
Polpetta di patate, arancinetto di pesce, calamari, mazzancolle, panelle
MIXED FRIED PLATTER
Potato croquette, fish arancino, squid, king prawns and panelle

TAGLIERE MEDIO DI SALUMI E FORMAGGI 25
Consigliato per 2 persone
MEDIUM CURED MEATS AND CHEESE BOARD
Recommended for 2 people

TRIS DI BAO* 18
Bao con costine al BBQ | Bao con pollo brasato e maionese al curry
Bao con caponata e mazzancolle*
*BAO TRIO**
BBQ Pork ribs Bao | Braised chicken with curry mayo Bao
Caponata with prawns Bao*

CARROZZA DI MOZZARELLA 6
con ketchup ai frutti rossi
MOZZARELLA IN CARROZZA
with red fruit kecthup

TARTARE DI VITELLO 10
battuta al coltello con maionese alle nocciole
VEAL TARTARE
with hazelnut mayonnaise

TARTARE DI TONNO 8
con maionese al passion fruit
TUNA TARTARE
with passion fruit mayonnaise

BRUSCHETTONE VEGETARIANO 8
(Le verdure cambiano secondo stagionalità)
VEGETARIAN BRUSCHETTONE
(Seasonal vegetables)

MAGNUM DI POLLO 8
nuggets di pollo a forma di magnum con interno di frutti rossi
CHICKEN MAGNUM
Crispy chicken nuggets shaped as a magnum with red fruit filling

* Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

* The product purchased fresh has undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the requirements of the reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.

PRIMI

FIRST COURSES

LINGUINA BURRO E TARTUFO

LINGUINE WITH BUTTER & TRUFFLE

15

TORTELLO ALLA PARMIGIANA CON CREMA DI BUFALA

Tortello farcito di crema di melanzane alla parmigiana e condito con crema di bufala, salsa di pomodoro, olio al basilico e polvere di melanzana bruciata

PARMIGIANA TORTELLO WITH BUFFALO CREAM

Tortello stuffed with eggplant parmigiana cream and seasoned with buffalo mozzarella cream, tomato sauce, basil oil and burnt eggplant powder

14

LASAGNA DI MARE

Lasagna classica con ragù rosso e besciamella

SEAFOOD LASAGNA

Traditional meat ragù and béchamel

15

ORZOTTO CON RAGÙ DI VERDURE E FONDO BRUNO VEGETALE

ORZOTTO WITH VEGETABLE RAGÙ

14

FUSILLONI CON SUGO DI RAPA ROSSA, ACCIUGHE E CREMA DI GORGONZOLA

FUSILLONE WITH BEETROOT, ANCHOVIES AND GORGONZOLA

14

* Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

* The product purchased fresh has undergone preventive reclamation treatment by freezing in accordance with the requirements of the reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.

SECONDI MAIN COURSES

SUSHI 2.0

**Roll di riso, sfoglia di spinaci, salmone
e fondo ristretto di pesce**

SUSHI 2.0

Rice roll with spinach sheet, salmon and reduced fish sauce

20

COTOLETTA DI PESCE E INSALATINA CROCCANTE

**Branzino ricoperto di pane aromatizzato e condito
e insalatina di ortaggi**

FISH CUTLET

Sea bass in herb crust with crunchy salad

18

TATAKI DI TONNO E VERDURE TRIFOLATE

**Medaglioni di tonno sco[ato, marinato alla soia,
accompagnato da verdure di stagione trifolate**

TUNA TATAKI WITH SAUTÉED VEGETABLES

*Tuna medallions, marinated in soy,
accompanied by sautéed seasonal vegetables*

18

UOVO CROCCANTE

Con spuma di parmigiano e tartufo

CRISPY EGG

With parmesan foam and truffle

16

BARCOLLO BURGER PORK

**Bun con cotoletta di maiale croccante, insalata, pomodoro,
cheddar, anelli di cipolla fritti e salsa acida di yogurt
accompagnato da patatine fritte**

BARCOLLO PORK BURGER

*Crispy pork cutlet bun with lettuce, tomato, cheddar,
fried onion rings and sour yogurt sauce
accompanied by French fries*

15

* Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

* The product purchased fresh has undergone preventive reclamation treatment
by freezing in accordance with the requirements of the reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.

DOLCI DESSERTS

TORTA AL LIMONE

**Torta morbida al limone I.G.P di Siracusa,
lemon curd e sorbetto di limone**

LEMON CAKE

Soft cake with Syracuse IGP lemon, lemon curd, and lemon sorbet

8

CUBO DI CIOCCOLATO

Crumble al cacao e ganache di cioccolato bianco e nocciole

CHOCOLATE CUBE

Cocoa crumble with white chocolate and hazelnut ganache

8

PANNA COTTA

Alla vaniglia, fragole cotte, crumble e sorbetto di fragole

VANILLA PANNA COTTA

With vanilla, cooked strawberries, crumble and strawberry sorbet

6

TIRAMISÙ

6

* Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

* The product purchased fresh has undergone preventive reclamation treatment
by freezing in accordance with the requirements of the reg. CE 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter D, point 1.



Barcollo

ORTIGIA

COCKTAIL BAR • CUCINA