

BARKARTE by Field

Feine Fleischspezialitäten

- | | |
|--|-------------|
| Culatello di Zibello DOP (80 g.)
Edle, langsam gereifte Schinkenspezialität aus der Emilia-Romagna mit warmem Focaccia-Brot | 22 € |
| Bresaola della Valtellina IGP & Parmigiano Reggiano DOP
Fein geschnittenes Rindfleisch, begleitet von 36 Monate gereiftem Parmigiano | 19 € |

Meeresdelikatessen

- | | |
|--|-------------|
| Kantabrische Anchovis
Handfiletiert, mild gereift, in feinem Olivenöl mit Zitronenzeste | 18 € |
| Ventresca di Tonno
Zarter Thunfischbauch, traditionell konserviert mit Zitronen und Kapern | 19 € |

Käse & Cremiges

- | | |
|--|-------------|
| Taleggio DOP
Charaktervoller Weichkäse aus der Lombardei mit Walnuss und Honig | 15 € |
| Burrata di Bufala Pugliese
Handgezogener Frischkäse mit fließendem Herz, confierte Datteltomaten, gereifter Balsamico & Olivenöl | 18 € |

Unsere Klassiker

- | | |
|---|-------------|
| Rillettes vom Schwein (120 g.)
Langsam confiertes Schweinefleisch, fein gezupft, veredelt im eigenen Saft, serviert mit Cornichons, körniger Senf & warmem Brot | 20 € |
| Vitello Tonnato (100 g.)
Zart gegartes Kalbfleisch, seidige Thunfischcreme & feine Kapern | 22 € |

Herzhaft & Warm

- | | |
|--|-------------|
| Hausgemachte Bratwurst (150 g.)
Frisch gebratene Bratwurst, mit rauchiger Kartoffelcreme, knusprigen Zwiebeln & feiner Säure & geröstetem Brot | 21 € |
| Signatur – Garnelen (6 Stück)
mit Chili-Panade, hausgemachter Spicy Mayo & frischer Zitrone - Spolverata di Paprika Pulver | 22 € |
| Flammkuchen Traditionell
Knusprig gebackener Dünnteig, Sauerrahm, geräucherter Speck & Zwiebeln | 19 € |