

CAFÉ BARBIERI

DESDE 1902



Cucina Italiana

Antipasti

PARA COMPARTIR

La mejor caponata de Madrid



Nuestro increíble pisto de berenjenas servido con Tomate San Marzano, apio, aceitunas, piñones, uvas pasas, alcaparras y albahaca, una locura.

12

'Barbigianna' di Melanzana



Sabrosas láminas de berenjena aderezadas con nuestro Tomate casero y mozzarella italiana, puro Italia.

13,5

Tagliere di salumi e formaggi italiani



Tabla con salame picante, prosciutto di parma, mortadela bolognese, salame Nápoli, mozzarella di búfala, parmigiano 24 mesi, pecorino y aceitunas negras.

16,5

Provoca il provolone



Fundido lo primero, luego, queso provolone servido con tomate casero y orégano. ¡Desfilóchalo! Añade prosciutto di parma +€2,00

10,5

Harry's bar style carpaccio



Carpaccio al más puro estilo veneziano, de ternera, Harry's bar style con su salsa secreta.

14,9

La burrata Barbieri



Cremosa burrata, servida en su cama de rúcula, acompañada de tomate seco y su selección de aliños.

13,9

Il nostro Vitello tonnato

Ternera cocinada 6h a baja temperatura, servido con emulsión "tuneada" y alcaparra dorada, un clásico.

14,9



LÁCTEOS



APIO



FRUTOS SECOS



SULFITOS



GLUTEN



CRUSTACEOS



PESCADO



HUEVO



MOLUSCOS

Ensaladas

LA CESARE

Lechuga romana servida con delicados crutones, pomodori secchi, láminas de parmigiano 24 mesi y pollo a la plancha en nuestro aderezo casero.



14

LA MONTESA

Ensalada mezclum, gruesas rodajas de queso de cabra a la plancha, pasas, láminas de manzana verde servida con su pan carasau.



14

Pastas

CLÁSICAS

Alla Norma



Receta tradicional de rigatoni, queso ricotta salata, salsa de tomate casera y dados de berenjena. Un clásico.

14

Amatriciana



Sabrosa pasta Bavette, servida con guanciale, queso romano pecorino, salsa de tomate del chef y perfumada con pimienta negra.

14,5

Il Buon Pesto



Fusilli servido con pesto alla Genovese y parmigiano 24 mesi, directo de Liguria.

14,5

Súper Lasagna al Ragù



Tradicional, como si estuvieras con una mamma italiana.

14

Carbonara



Auténtico spaghetti carbonara italiano, con queso pecorino romano y guanciale. Increíble sabor.

15



LÁCTEOS



APIO



FRUTOS SECOS



SULFITOS



GLUTEN



CRUSTACEOS



PESCADO



HUEVO



MOLUSCOS

Putanesca



Spaghetti alla puttanesca, servida con potente salsa de pomodoro, anchoas, aceituna di Gaeta, guindilla y alcaparras. Conoce la historia.

14,5

Gnocchi 4Q



Gnocchi en su cremosa salsa de parmigiano, pecorino, gorgonzola, mozzarella y pimienta para los locos del queso.

14,5

Pesto, Pistaccio, Tomate y Guanciale



Pasta conchiglie servida con pesto, pistachio, parmigiano 24 mesi, tomate seco, pomodori secchi y guanciale crocante. Irresistible.

15

Parpadelle al Tartufo



Papadelle servida con suave bechamel trufada, láminas de parmigiano 24 mesi y su toque de pimienta. Elegante en boca.

15,9

De la Huerta



Nuestro spaguetti, servido con verduras frescas de temporada cocinadas a fuego lento, aderezadas con perejil, parmigiano 24 mesi y pimienta.

14,5

Pastas

RELLENAS

Tortellini Zucca



Tortellini de calabaza, servido en su salsa de calabaza, queso pecorino romano y crema de trufa. Delicioso.

15,5

Rabo de Toro



Grandes raviolis de rabo de toro, servidos en su reducción de verduras y azafrán con láminas de parmigiano 24 mesi.

15,9



LÁCTEOS



APIO



FRUTOS SECOS



SULFITOS



GLUTEN



CRUSTACEOS



PESCADO



HUEVO



MOLUSCOS

Pizze Barbieri

RELLINAS

60 Horas de descanso, masa de levadura madre natural y harina orgánica semi-integral, molida a piedra. Increíbles.

Margherita Barbieri



Tomate San Marzano "speciale", mozzarella fiordilatte, queso grana padano curado 24 mesi. ¡Nostra bambina!

9,9

Prosciutto Tartuffato



Tomate San Marzano "speciale", mozzarella fiordilatte, jamon y crema de trufa. ¡Delicatessen!

13

Napoli



Tomate San Marzano "speciale", mozzarella fiordilatte, anchoas y alcaparras. ¡Al mare!

13,5

Quattro Formaggi con Pomodoro



Tomate San Marzano "speciale", mozzarella fiordilatte, pecorino, parmigiano y gorgonzola. ¡Puro sabor!

12,9

Vegetariana



Tomate San Marzano "speciale", mozzarella fiordilatte, verduras de temporada cocinadas a fuego lento. ¡Lo que buscabas!

11,9

Diavola



Tomate San Marzano "speciale", mozzarella fiordilatte, spianata picante. ¡Diablescamente irresistible!

13,5

The Triple Pomodoro Power & Burrata



Tomate San Marzano "speciale", tomate semi seco amarillo, tomate semi seco rojo, queso parmigiano 24 mesi, burrata y orégano. ¡Tómatela ya!

14,5

Amatriciana



Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, cebolla, guanciale, queso romano pecorino, perfumado con pimienta negra. ¡Espectacular!

13,9

Rústica



Mozzarella fiordilatte, rúcula, pomodori secchi, prosciutto di parma y parmigiano 24 meses.

13,9

Funghi e Parmigiano



Mozzarella fiordilatte, champignones salteados, cebolla asada, parmigiano 24 meses y pimienta.

13,5

Calabaza y Guanciale



Base de crema de calabaza, mozzarella fiordilatte, queso pecorino romano y panceta típica italiana.

14,9

Burrata e Mortadella



Mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata stracciata y pesto de pistacho.

14,9

*Extra ingredientes 2€



Dolci

DULCE COMO POESÍA

Tiramisú



¡No te lo puedes perder!

5,5

Mini Cannolo Siciliano



Un bocadito dulce para alegrar el momento

2,5

Panna Cotta



Suave con reducción de frutos rojos

5,5

Tarta del Día



5,5

