# BARK

beer & bbq

Bark è il nostro sogno che diventa realtà: quello di unire i sapori unici dell'American Barbeque alle materie prime e le tradizioni del nostro territorio. Spezie, croste croccanti, tecniche di cottura apprese negli USA. Ciò che desidieriamo è che anche voi possiate percorrere un viaggio con noi, morso dopo morso.

Dal panorama brassicolo calabrese, nazionale ed estero abbiamo trovato il "perfect match" scegliendo solo birre artigianali.

Completano l'offerta gastronomica i nostri fritti d'autore, il pane con lievito naturale, i dolci fatti in casa e una selezione di drink preparati a regola d'arte.

Are you ready? Che il viaggio abbia inizio!

## CONDIVIDI LA TUA BARK EXPERIENCE

bark_beerbbq

# INIZIA IL VIAGGIO

## STARTERS

### SUPPLÌ CORTE D'ASSISE** 2,5€
Riso carnaroli, pomodoro Migliarese, peperoncino, prezzemolo, Grana Padano, provola, aglio [1-3-7-9]

### SUPPLÌ MAC & CHEESE** 4€
Maccheroni e cheddar [1-3-7]

### PATATE FRITTE/FORNO 5€
Fritte o al forno.

### ~~PORKPETTE (4PZ)~~** 6€
Polpette homemade di Pulled Pork [1-3-7-9]

### PEPPER BOMBS* 4€
Crocchette di formaggio cremoso con jalapenos [1-7-8]

### CROCCHETTA MPACCHIUSA** 3€
[1-3-7]

## LEGENDA

Vegetariano · Piccante · A base di pesce · Più scelto · Sold out

Nei piatti preparati e somministrati presso questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, indicati con dei numeri, per i quali vi invitiamo ad avvisarci. L'asterisco indica l'uso di alimenti surgelati all'origine; la presenza di due asterischi indica l'uso di alimenti preparati e surgelati in loco attraverso abbattimento rapido di temperatura. Alcuni prodotti possono essere congelati a secondo della stagione o della disponibilità.
Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 i 14 allergeni alimentari sono: [1] cereali contenenti glutine; [2] crostacei; [3] uova; [4] pesce; [5] arachidi; [6] soia; [7] latte e prodotti a base di latte; [8] frutta a guscio; [9] sedano; [10] senape; [11] semi di sesamo; [12] anidride solforosa e solfiti (>10mg/kg o 10mg/l); [13] lupini; [14] molluschi.

**SERVIZIO 2€**

# BURGERS

**SERVITI CON PATATE FRITTE O AL FORNO**

Il pane viene prodotto qui! Usiamo solo lievito naturale e farina italiana

## CLASSICI

**SPESSI, SUCCULENTI, EVERGREEN**

### JUICY LUCY 10€

Hamburger di manzo ripieno di cheddar, anelli di cipolla panati*, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, maionese, ketchup. [1-3-7-10-11]

### LOS POLLOS 10€

Medaglione croccante di pollo allevato a terra**, lattuga, caciocavallo di Modi Az. Agr. "Barone G.R. Macrì", pomodoro, maionese. [1-3-7-10-11]

### ROOTS 10€

Hamburger di manzo, stracciatella "la Collina Verde", 'Nduja di maiale brado "Isotta Salumi", cipolla croccante.

[1-3-7-11]

## SMASHED

**SOTTILI, CROCCANTI, OLD SCHOOL**

### SMASH CHEESEBURGER 14€

Doppio Smash Burger di manzo, cheddar fuso, bacon, cipolla fresca, cetrioli gurken, lattuga, ketchup. [1-3-7-10-11]

### DOX SMASH 14€

Doppio Smash Burger di manzo, provola di latte "la Collina Verde", bacon, pomodoro, cipolla caramellata, mayo.

[1-3-7-10-11]

### TREEEPLO 16€

Triplo Smash Burger di manzo, cheddar fuso, bacon, salsa Bark, lattuga [1-3-7-10-11]

## SALSE HOMEMADE

| | | | |
|---|---|---|---|
| MAYO | 0,50€ | SPICY MAYO | 0,50€ |
| KETCHUP | 0,50€ | BBQ | 0,50€ |

Vegetariano · Piccante · A base di pesce · Più scelto · Sold out

# AMERICAN BARBECUE

Cotture lente, marinature, spezie inebrianti, il profumo dell'affumicato: l'American BBQ non è una grigliata, è la tecnica di cottura con cui rendiamo le nostre carni morbide come burro.

**SERVITI CON PATATE FRITTE O AL FORNO**

## PANINI

**BRISKET 13€**
Punta di petto di Black Angus americano affumicata al ciliegio, crema di cheddar inglese stagionato, cipolla agrodolce, lattuga, salsa bbq. [1-3-7-11]

**PULLED PORK 10,5€**
Coppa di maiale affumicata al ciliegio e sfilacciata, crema di cheddar inglese stagionato, cipolla caramellata, lattuga, salsa bbq. [1-3-7-11]

**NEW YORK DELI 14€**
Pane di segale, pastrami di Black Angus, senape di Langa, cetrioli gurken, lattuga, cheddar fuso

**PORK&RYA 14€**
Pane homemade, waffle (bacon, cheddar, patate), costine sfilacciate, cetrioli gurken, lattuga, salsa bbq al chipotle [1-3-7]

## PIATTI

**BBQ PORK RIBS 18€**
Costine di maiale italiano speziate, affumicate al ciliegio e glassate con salsa bbq homemade

**BRISKET 19€**
Punta di petto di Black Angus USA affumicata al ciliegio

**PORK LINKS 15€**
Salsicce di maiale nero d'Aspromonte "Bruno Piccolo" affumicate, birra, patate al forno, friarielli

**JERK CHICKEN 16€**
Coscia di pollo "Insuperabile" Az. Agr. Scudellaro affumicata con alloro, marinata al Jerk Giamaicano e accompagnata da salsa alle arachidi [5-6-8-9-10]

## SALSE HOMEMADE

**MAYO 0,50€**

**SPICY MAYO 0,50€**

**KETCHUP 0,50€**

**BBQ 0,50€**

Vegetariano · Piccante · A base di pesce · Più scelto · Sold out

# SPECIALS & MORE

## FUORI MENU, EDIZIONI LIMITATE ED ESPERIMENTI

### LOXXX 12€
Pane di segale, tranci di salmone cbt marinato e affumicato, cremoso all'avocado, ponzu [1-4-7-11]

### LAMPARA 12€
Pane di segale, filetti di Alici Fish Different, stracciatella, olive taggiasche, cucunci [1-4-7-11]

### PULLED SHROOMS 10€
Pane homemade, funghi Pleurotus (lavorati come un pulled pork), coleslaw, salsa bbq al tosazu [1-3-7]

### KRAKEN 16€
Pane homemade, polpo cbt, stracciatella, pomodorini confit, olio EVO al limone, rosti di patate alla paprika, olive taggiasche [1-7-8-14]

### STAGISTA 9,5€
Pane homemade, veganburger (piselli, carote, patate), scamorza affumicata, lattuga, maionese[1-3-7-11]

### ~~LOBSTER ROLL 18€~~
Pane homemade, polpa di astice, patate, insalatina, mayo al pepe rosa, erba cipollina, cipolla agrodolce [1-3-7-11]

### PASQSTRAMI 13€
Colomba salata homemade al caciocavallo Silano, bacon, finocchietto e semi, pastrami di maiale, senape artigianale al miele "Mosto Ardente", cheddar [1-3-7]

# DESSERT

## DOLCI HOMEMADE PER CONCLUDERE IL VIAGGIO

### JACKIE BROWNIE 6€
Brownie super cioccolatoso e gelato homemade alla vaniglia [1-3-7-8]

### ~~BARKOZZO 6€~~
Maritozzo homemade farcito con gelato alla vaniglia del Madagascar [13-7]

### COLOMBA 6€
Colomba artigianale al cioccolato bianco e lamponi, accompagnata da gelato al pistacchio [1-3-7-8]

Vegetariano · Piccante · A base di pesce · Più scelto · Sold out

# DA BERE?

## BIRRA ARTIGINALE

Alla spina

**30 CL 5€**

**50 CL 6,5€**

## VINI IN MESCITA

**A PARTIRE DA 5€**

Selezione di vini naturali calabresi rossi, bianchi e rosati

## SOFT DRINKS

**A PARTIRE DA 3€**

Bibite Niasca Portofino
Coca Cola/Zero
Acqua Tonica Fever Tree

## ACQUA E CAFFÈ

**A PARTIRE DA 1,5€**

Acqua potabile trattata
Espresso Specialty 100% Arabica
Filtro Specialty 100% Arabica

## LIQUORI E DISTILLATI

**A PARTIRE DA 4€**

I migliori spirits selezionati per voi

**CHIEDI ALLO STAFF L'ABBINAMENTO MIGLIORE!**

**SCANSIONA IL QR**

che trovi sulla tovaglietta per la lista completa di birre, vini, liquori e distillati