

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 desideriamo 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 STARTERS IL VIAGGIO

SUPPLÌ CORTE D'ASSISE**

2,5€



Riso carnaroli, pomodoro Migliarese, peperoncino, prezzemolo, Grana Padano, provola, aglio [1-3-7-9]

SUPPLÌ SUPERCLASSICO**

2,5€

Riso carnaroli, pomodoro Migliarese, fior di latte Collina Verde, gel di pomodoro e parmigiano 30 mesi [1-3-7-9]

PATATE FRITTE/FORNO

5€

Fritte o al forno.

~~PORKPETTE (4PZ)*~~

6€



Polpette homemade di Pulled Pork [1-3-7-9]

~~PORKOZZO~~

7€

Maritozzo, costine di maiale, limone nero, prezzemolo, senape Mosto Ardente [1-3-4-7]

PEPPER BOMBS*

4€

Crocchette di formaggio cremoso con jalapenos [1-7-8]

CROCCHETTA DI GAMBERI** 3,5€

Specialità Belga con gamberi rosa del Mar Ionio [1-3-7-9]

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€

FOCACCE

BURRO & SALMONE

9/16€

Salmone selvaggio affumicato, burro di Bretagna, limone [1-4-7]

~~KRAKEN~~

16€

Patate al forno, polpo cbt, stracciatella, pomodorini confit, olive taggiasche [1-4-7]

WARPIG

15€

Pulled Pork, scamorza affumicata, patate al forno, friarielli, finocchietto [1-7]

EMILIA

8/15€

Cotechino artigianale "Podere Cadassa", patate al forno, Parmigiano Reggiano 30 mesi, aceto balsamico [1-7]

Il doppio prezzo si riferisce a mezza focaccia

 Vegetariano

 Piccante

 A base di pesce

 Più scelto

 Sold out

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**, iceberg, caciocavallo di Modi Az. Agr. "Barone G.R. Macri", 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, iceberg, 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, iceberg, salsa bbq. [1-3-7-11]

~~NEW YORK DELI 14€~~

Bagel homemade, pastrami di Black Angus, senape di Langa, cetrioli gurken, iceberg, cheddar fuso

~~CLUB SANDWICH 16€~~

Pane in cassetta, pastrami di tacchino, mayo al bacon, pomodoro, lattuga alla brace

PORKSTRAMI 12€

Pane di segale homemade, pastrami di maiale, finocchi in agrodolce, gel di arancia [1-10]

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

~~LIBIDINE 16€~~

Girello di manzo affumicato, misticanza, nocciole, crema di cheddar stagionato, tartufo nero, olio evo

PORK LINKS 15€

Salsicce di maiale nero d'Aspromonte "Bruno Piccolo" affumicate, birra, patate al forno, friarielli, scamorza

JERK CHICKEN 16€

Coscia di pollo "Insuperabile" Az. Agr. Scudellaro, marinata al Jerk Giamaicano e affumicata all'alloro [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€

Bagel homemade, tranci di salmone cbt marinato e affumicato, cremoso all'avocado, ponzu [1-4-7-11]

LAMPARA 12€

Bagel homemade, filetti di Alici Fish Different, stracciatella, olive taggiasche, cucunci [1-4-7-11]

PORK&RYA 14€

Pane homemade, waffle (bacon, cheddar, patate), costine sfilacciate, cetrioli gurkan, salsa bbq al chipotle [1-3-7]

★ STAGISTA 9,5€

Pane homemade, veganburger (lenticchie, spinaci, patate), scamorza affumicata, misticanza, maionese alle erbe [1-3-7-11]

CALABRIDOG 10€

Wurstel artigianale di maiale nero d'Aspromonte "Bruno Piccolo", maionese homemade alla 'nduja di maiale brado "Isotta Salumi", cipolla croccante [6-8-9-10]

LOBSTER ROLL 18€

Pane homemade, polpa di astice, patate, insalatina, mayo al pepe rosa, erba cipollina, gel di cipolla [1-3-7-11]

DESSERT

DOLCI HOMEMADE PER
CONCLUDERE IL VIAGGIO

APPLE CRUMBLE 6€

Mela al caramello, crumble alla frutta secca, gelato alla vaniglia, sciroppo d'acero [1-3-7-8]

JACKIE BROWNIE 6€

Lussuoso brownie accompagnato dal nostro gelato allo zabaione al marsala [1-3-7-8]

BARKOZZO 6€

Maritozzo farcito con mousse al lampone e cremoso al pistacchio [1-3-7]

COLAZIONE DEI CAMPIONI 7€

Waffle al cacao e caffè, gelato al bacon e sciroppo d'acero, salsa al cioccolato e whisky, caramello, bacon caramellato [1-3-7]

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