

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**

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

2,5  

SUPPLÌ LASAGNA**

La ricetta delle nonna, con le polpettine. [1-3-7-9]

5 

PATATE FRITTE/FORNO

Fritte o al forno.

5 

SUPPLÌ ZUCCA & BACON**

Riso carnaroli, zucca mantovana, bacon, scamorza affumicata [1-3-7]

3.5

PORKPETTE (4PZ)**

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

6 

~~FISH IN CHIPS*~~

Stick di baccalà con panatura alle patate, yogurt [1-7]

6 

PORKOZZO

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

7 

~~CROCCHETTA NIPACCHIUSA~~

Patate, cipolla rossa, scamorza affumicata [1-3-7]

3 

~~FALAFEL*~~

Falafel di ceci, zucca mantovana, mandorle, salsa yogurt [1-7-8]

4 

PEPPER BOMBS**

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

4

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.

SOLO IL **TACOS** MARTEDÌ

TOTOPOS

5

Crocantissimi spicchi di tortillas di mais nixtamalizzato servite con cremoso all'avocado

PULLED PORK

9,5

Tortillas di mais nixtamalizzato, coppa di maiale affumicata al ciliegio e sfilacciata, coleslaw, salsa bbq

BRISKET

12

Tortillas di mais nixtamalizzato, punta di petto di Black Angus americano affumicata al ciliegio, crema di cheddar inglese stagionato, cipolla in agrodolce, lattuga, salsa bbq piccante [7]

CRAB

11

Tortillas di mais nixtamalizzato, granchio blu, ponzu, pepe tchuli, patate, maionese, lattuga, pepe rosa [3]

SALSICCIA

11

Tortillas di mais nixtamalizzato, salsiccia di maiale nero d'Aspromonte, affumicata al ciliegio e cotta nella birra, funghi saltati al burro, mayo al chipotle, gorgonzola [3]

NOVITÀ 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]

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. 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, 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

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

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

LOX 12

Bagel homemade, salmone selvaggio
affumicato, formaggio, rucola [1-4-7-11]

LAMPARA 12

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

JERK CHICKEN 16

Coscia di pollo "Insuperabile" Az. Agr.
Scudellaro, marinata al Jerk Giamaicano
e affumicata all'alloro [6-8-9-10]

★ STAGISTA 9,5

Pane homemade, veganburger (ceci
marchigiani, mandorle, zucca, patate),
scamorza affumicata, misticanza,
maionese alle erbe [1-3-7-11]

PASTRAMETTONE 14

Sandwich di panettone gastronomico
homemade al guanciale e provolone,
pastrami di Black Angus, cavolo rosso
lattofermentato, senape al miele
"Mosto Ardente" [1-3-7-10]

DESSERT

DOLCI HOMEMADE PER
CONCLUDERE IL VIAGGIO

APPLE TATIN 6

Sfoglia di mela al caramello, crumble,
gelato alla vaniglia Bourbon e fava tonka
[1-3-7-8]

BARKOZZO 6

Maritozzo farcito con gelato alla vaniglia
Bourbon o panna montata [1-3-7]

BARKETTONE 6

Panettone made in Bark, crumble, gelato
alla vaniglia Bourbon e fava Tonka [1-3-7-8]

CHOCO MOUSSE 6

Mousse al cioccolato Alpaco Valrhona,
crumble, pistacchio, 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