

Gli Appetizers

(Sono piattini sfiziosi per il tuo aperitivo, per il tuo antipasto oppure per creare il tuo tagliere personalizzato... anche da condividere!!)

SALUMI NEL PIATTINO



- Mortadella di Prato IGP
- Prosciutto crudo Toscano
- Salame Toscano
- Capocollo

5,00€

5,00€

4,00€

5,00€



CROSTINI NEL PIATTINO (2 crostini del solito tipo)



- Paté di fegatini ^(7,12,14,1,8,10,3,5,9,6,1)
- Acciughe del Cantabrico e stracchino ^(4,7,1)
- Pecorino e cipolle caramellate ^(7,12,1)
- Pomodoro fresco e basilico ⁽¹⁾
- Formaggio erborinato e noci ^(1,8,7)
- Lardo ⁽¹⁾
- Pecorino e miele ^(7,1)
- Fagioli bianchi, sale, olio e pepe ^(1,13,11,6)
- Crudo e philadelphia ^(7,1)

4,00€

4,00€

4,00€ ✓

3,00€ ✓✓

4,00€

4,00€

3,00€ ✓

3,00€ ✓✓

4,00€

FORMAGGI



- Pecorino Toscano ⁽⁷⁾
- Erborinato Toscano
- Cocceffo con stracchino spalmabile ⁽⁷⁾

5,00€ ✓

5,00€ ✓

3,00€ ✓



NON POSSONO MANCARE

- Piadina calda a pezzetti condita ^(1,6,10,12)
- Piadina (senza glutine) condita
- Hummus con piadina a striscioline
- Olive verdi in salamoia
- Composta di fichi o miele
- Pinzimonio

3,00€

5,00€ ✓✓

6,00€ ✓✓

4,00€ ✓✓

2,00€ ✓

6,00€ ✓✓



I Nostri Taglieri

DEGLI ETRUSCHI (7,12,14,1,8,10,13,5,9,6)

10,00€

Con prosciutto crudo Toscano, pecorino,
due crostini con pat  di fegatini e piadina a pezzetti



DEL DATINI (7, 1,6,10,12)

10,00€

Con mortadella di Prato IGP slow food, stracchino
spalmabile e piadina a pezzetti

IL BISANZIA (7,12,4,14,1,8,10,13,5,9,6,3)

10,00€

(misto di cinque crostini, uno per tipo)

Pomodoro fresco e acciuga del Cantabrico
Pat  di fegatini toscani
Pecorino e cipolla caramellata
Gorgonzola e noci
Crudo e philadelphia



D' ITALIA (7, 9,1,6,10,12)

14,00€

Burrata fresca, coccoffo con pappa al pomodoro,
prosciutto crudo Toscano e piadina a pezzetti

VEGETARIANO (9,1,7,13,11,6)

10,00€ 

Coccoffo con pappa al pomodoro, pecorino Toscano,
un crostino con pomodoro fresco e uno con fagioli sale,
olio e pepe



VEGANO (12)

12,00€ 

Coccoffo con hummus, due crostini con pomodoro
fresco e coccoffo con patate stufate* e cipolle caramellate

“LE BARRIQUE” (7,12,14,1,8,10,3,5,9,6,13,11)

25,00€

(consigliato per due persone)

Con prosciutto crudo Toscano, mortadella di Prato
IGP, salame Toscano, pecorini, due crostini con
pat  di fegatini, due con pomodori freschi, piadina
calda a pezzetti, coccoffo con stracchino spalmabile
e pomodori secchi, coccoffo di pappa al pomodoro
e... tanto amore



alimento vegetariano  · vegano 

Crostoni & Piadine

(Il crostone è realizzato con una fetta di pane dalla nostra "Bozza Pratese", il pane di Prato)

PRATESE (1,7) 10,00€
Mortadella di Prato IGP su stracchino e composta di fichi

VALENTINO (1,7,12) 10,00€
Prosciutto crudo Toscano, mozzarella, rucola, pomodori secchi e glassa di aceto balsamico

DUCCIO (7,1,6,2,10,3,5,14,4,2,9,12,11) 10,00€
Capocollo, pesto alla genovese e mozzarella

BOIA DE' (7,4,1,12) 9,00€
Pomodori freschi, stracchino, capperi e acciughe del Cantabrico

NENE (1,7) 9,00€
Prosciutto cotto, mozzarella, pomodori secchi e rucola

INGLESE (1,10,12) 12,00€
Roastbeef, patate stufate* e rucola

TOMMY (1,7) 9,00€
Prosciutto crudo Toscano, mozzarella, pomodori freschi e rucola

WRAP (1,7) 9,00€
Prosciutto cotto, salsa yogurt, pomodori e insalata

DELLA CAVA (1) 8,00€
Patate stufate*, lardo e miele

LIVIA (1,7) 8,00€
Capocollo, stracchino, pomodori freschi e rucola

LE CARCERI (1,7) 10,00€
Prosciutto cotto, philadelphia, rucola e olive taggiasche

TORRI (1,7,12) 9,00€ ✓
Gorgonzola, pera e cipolla caramellata

ETRUSCO (1,7) 8,00€ ✓
Pere, pecorino Toscano, miele e rucola

GENOVESE (7,1,6,2,10,3,5,14,4,2,9,12,11) 8,00€ ✓
Pomodori, mozzarella, pesto alla genovese e rucola

DUOMO (1,12) 8,00€ ✓
Patate stufate*, rucola, pomodori secchi e glassa di aceto balsamico

PRETORIO (1,13,11,12,6) 8,00€ ✓
Fagioli, patate stufate*, cipolla caramellata e rucola



I Nostri Cocci al Forno

(I cocci sono ferrine della tradizione toscana per la cottura in forno)

COCCIO PAPPÀ ^(1,7,9)	7,00€
con "La nostra pappa al pomodoro"	
COCCIO PESTO ^(7,1,6,2,10,3,5,14,4,2,9,12,11)	9,00€
con pappa al pomodoro, pesto e mozzarella	
COCCIO RADICCHIO ⁽⁷⁾	8,00€
con patate*, fonduta di fontina e radicchio rosso	
COCCIO COTTO ⁽⁷⁾	8,00€
con patate*, prosciutto cotto e fonduta di fontina	
COCCIO ROASTBEEF ⁽⁷⁾	12,00€
con patate*, fonduta di pecorino Toscano e roastbeef	
COCCIO GORGO ⁽⁷⁾	10,00€
con patate*, crudo croccante e fonduta di gorgonzola	
COCCIO PERE ⁽⁷⁾	9,00€ 
con patate*, erborinato Toscano e pere	
COCCIO GOURMET ^(7,11,12)	8,00€ 
con patate*, fonduta di pecorino Toscano e cipolle caramellate	
COCCIO FAGIOLI ^(13,11,6)	8,00€ 
con patate*, radicchio rosso e fagioli bianchi conditi	



Le Nostre Tartare

(160 grammi di carne calvanina km 0)

- | | |
|--|---------------|
| LA CLASSICA ^(12,4) | 16,00€ |
| con capperi e acciughe del Cantabrico su letto di rucola | |
| L'ISOLANA ⁽⁷⁾ | 15,00€ |
| con pomodori freschi, olive faggiasche e fetta | |
| LA STUFATA ^(10,12) | 15,00€ |
| con patate stufate*, senape in grani su letto di rucola | |
| L'AGRUMATA | 15,00€ |
| con succo di agrumi su insalata di finocchi fresca | |
| "LE BARRIQUE" ^(7,12) | 15,00€ |
| con fonduta di pecorino Toscano e cipolle caramellate | |
| I' TRIS DI TARTARE ^(7,12,4) | 20,00€ |
| la classica, "Le Barrique" e l'agrumata | |



Le Nostre Insalate

CLASSICA ^(7,4)

9,00€

Insalata, tonno, mozzarella e pomodori

NIZZA ^(12,4,14)

10,00€

Insalata, patate stufate*, rucola, pomodori, origano, capperi e acciughe del Cantabrico

SOFIA ^(4,12,7)

12,00€

Insalata, tonno, pomodori secchi, pecorino Toscano, rucola e glassa di aceto balsamico

CESARE ^(7,1)

10,00€

Insalata, prosciutto cotto, cetrioli, pomodori, salsa yogurt e crostini di pane croccante

GRECA ⁽⁷⁾

10,00€ ✓

Insalata, rucola, olive faggiasche, pomodori, feta e cipolla fresca

CAPRESE ^(7,12)

8,00€ ✓

Insalata, pomodori, mozzarella e cipolle caramellate

CONTADINA ^(7,8)

10,00€ ✓

Insalata, rucola, pera, pecorino Toscano e noci

VEGAN ^(13,11,6,12)

9,00€ ✓

Insalata, patate stufate*, rucola, fagioli, origano e cipolle caramellate



1 Dessert

DESSERT

CANTUCCIO-MISÙ (1,5,8,3,7,6)

6,00€

è la nostra versione del firamisù, senza l'uovo e i biscottini inzuppati nel caffè sono i biscotti di Prato con le mandorle



TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO* (1,2,3,5,6,7)

5,00€

con il cuore fondente



BISCOTTI DI PRATO (1,5,8,3,7,6)

5,00€

- ...misti mandorla e cioccolato
- ...solo mandorla
- ...solo cioccolato
- ...con il VINSANTO (1,5,8,3,7,6,12)



PANNA COTTA FRESCA

7,00€

- ...con marmellata di fichi (7)
- ...con fonduta di cioccolato bianco (7,6)
- ...con fonduta di cioccolato amaro (7,6)
- ...con frutti rossi* (7)
- ...con Nutella (8,5,6,7)



PIADINA

- ...con Nutella (1,6,10,12,8,5,7)
- ...con Nutella e mascarpone (1,6,10,12,7)

5,00€
6,00€

CREMA DI MASCARPONE senza l'uovo (7)

5,00€

- ...con Nutella (8,5,6,7)
- ...con frutti rossi* (7)
- ...con fonduta di cioccolato bianco (7,6)
- ...con fonduta di cioccolato amaro (7,6)
- ...con marmellata di fichi (7)



CHEESECAKE (la nostra versione è con la base di biscottini di Prato)

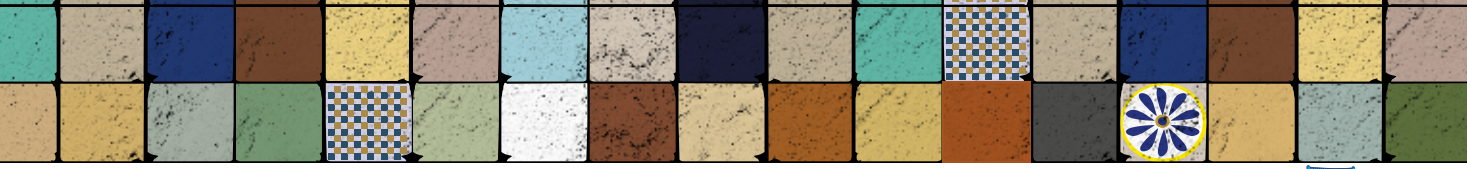
5,00€

- ...al naturale (7)
- ...con frutti rossi* (7)
- ...con cioccolato amaro (7,6)
- ...con marmellata di fichi (7)



PECORINO FRESCO (7)

5,00€



REGISTRO ALLERGENI

Reg. (UE) n. 1169/2011 - REG. (UE) 78/2014

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternstroemia*) e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(*) con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

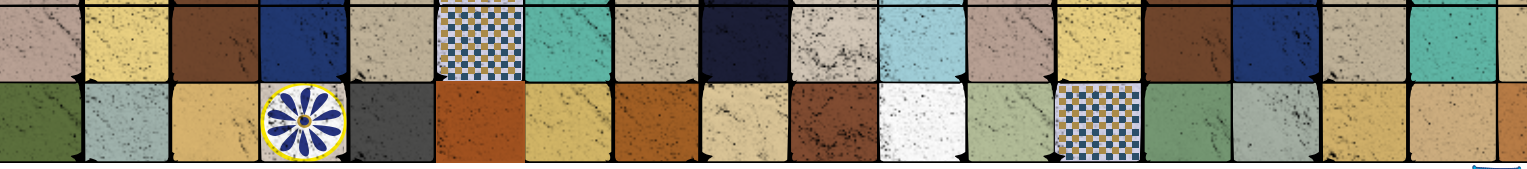
THE REGISTER OF ALLERGENS

Reg. (UE) n. 1169/2011 - REG. (UE) 78/2014



1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternstroemia*), and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

(*) the asterisk marks raw materials frozen at origin as expected by article 19, clause 9, decree 231/17 and annex VI, point 2 according to the EU 1169/2011 Regulation.



Appetizers

(Delicious foods as aperitif, starters or to create your own charcuterie board to share with your friends!!)

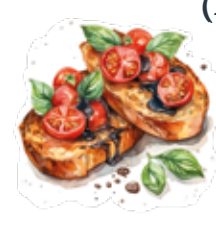
SMALL PLATE OF COLD CUTS



- Local Mortadella IGP 5,00€
- Tuscan raw ham 5,00€
- Tuscan salami 4,00€
- Capocollo 5,00€



SMALL PLATE OF BRUSCHETTA (2 of the same type)



- Tuscan chicken liver pâté ^(7,12,14,1,8,10,3,5,9,6,1) 4,00€
- Cantabrian anchovies and stracchino soft cheese ^(4,7,1) 4,00€
- Pecorino cheese and caramelized onions ^(7,12,1) 4,00€ ✓
- Fresh tomato and basil ⁽¹⁾ 3,00€ ✓✓
- Blue cheese and nuts ^(1,8,7) 4,00€
- Lardo ⁽¹⁾ 4,00€ ✓
- Pecorino cheese and honey ^(7,1) 3,00€ ✓✓
- White beans, oil, salt and pepper ^(1,13,11,6) 3,00€
- Raw ham and philadelphia cream cheese ^(7,1) 4,00€

CHEESE SELECTION



- Tuscan Pecorino cheese ⁽⁷⁾ 5,00€ ✓
- Tuscan blue cheese 5,00€ ✓
- Bowl with stracchino cheese ⁽⁷⁾ 3,00€ ✓



NOT TO BE MISSED

- Toasted piadina (flat bread) with oil ^(1,6,10,12) 3,00€
- Piadina with oil - Gluten free 5,00€ ✓✓
- Hummus (mashed chickpeas) with slices of piadina 6,00€ ✓✓
- Brined green olives 4,00€ ✓✓
- Fig marmalade or honey 2,00€ ✓
- Pinzimonio (fresh raw vegetables) 6,00€ ✓✓



vegetarian food ✓ · vegan food ✓



Charcuterie Board

DEGLI ETRUSCHI (7,12,14,1,8,10,13,5,9,6)

10,00€

Tuscan raw ham, pecorino cheese, two bruschetta with chicken liver pâté and toasted piadina



DEL DATINI (7, 1,6,10,12)

10,00€

Local Mortadella IGP slow food, stracchino cheese bowl and toasted piadina

IL BISANZIA (7,12,4,14,1,8,10,13,5,9,6,3)

10,00€

(Selection of 5 bruschetta, one per type)

Fresh tomato and Cantabrian anchovy
Tuscan chicken liver pâté
Pecorino cheese and caramelized onion
Gorgonzola cheese and walnuts
Raw ham and philadelphia cream cheese



D' ITALIA (7, 9,1,6,10,12)

14,00€

Fresh burrata cheese, pappa al pomodoro bowl, Tuscan raw ham and toasted piadina

VEGETARIAN (9,1,7,13,11,6)

10,00€ 

Pappa al pomodoro bowl, Tuscan pecorino cheese, one bruschetta with fresh tomato and one with beans oil, salt and pepper



VEGAN (12)

12,00€ 

Hummus bowl, two bruschetta with fresh tomato and a little bowl with stewed potatoes* and caramelized onions

“LE BARRIQUE” (7,12,14,1,8,10,3,5,9,6,13,11)

25,00€

(Recommended for two)

Tuscan raw ham, local Mortadella IGP, Tuscan salami, pecorino cheese, two bruschetta with chicken liver pâté, two with fresh tomatoes, toasted piadina, a little bowl with stracchino cheese and dried tomatoes, pappa al pomodoro bowl and... a lot of love



vegetarian food  · vegan food 

Crostoni & Piadine

(Our crostone is a big slice of local bread called "Bozza Pratese")

PRATESE (1,7)	10,00€
Local Mortadella IGP, stracchino cheese and fig marmalade	
VALENTINO (1,7,12)	10,00€
Tuscan raw ham, mozzarella, rocket, dried tomatoes and balsamic vinegar glaze	
DUCCIO (7,1,6,2,10,3,5,14,4,2,9,12,11)	10,00€
Capocollo, pesto alla genovese sauce and mozzarella	
BOIA DE' (7,4,1,12)	9,00€
Fresh tomatoes, stracchino cheese, capers and Cantabrian anchovies	
NENE (1,7)	9,00€
Ham, mozzarella cheese, dried tomato and rocket	
INGLESE (1,10,12)	12,00€
Roast-beef, stewed potatoes* and rocket	
TOMMY (1,7)	9,00€
Tuscan raw ham, mozzarella, fresh tomatoes and rocket	
WRAP (1,7)	9,00€
Ham, yogurt dressing, fresh tomatoes and salad	
DELLA CAVA (1)	8,00€
Stewed potatoes*, lardo and honey	
LIVIA (1,7)	8,00€
Capocollo, stracchino cheese, fresh tomatoes and rocket	
LE CARCERI (1,7)	10,00€
Ham, philadelphia cream cheese, rocket and faggiasca olives	
TORRI (1,7,12)	9,00€ ✓
Gorgonzola cheese, pear and caramelized onion	
ETRUSCO (1,7)	8,00€ ✓
Pears, Tuscan pecorino cheese, honey and rocket	
GENOVESE (7,1,6,2,10,3,5,14,4,2,9,12,11)	8,00€ ✓
Tomatoes, mozzarella, pesto alla genovese sauce and rocket	
DUOMO (1,12)	8,00€ ✓
Stewed potatoes*, rocket, dried tomatoes and balsamic vinegar	
PRETORIO (1,13,11,12,6)	8,00€ ✓
Beans, stewed potatoes*, caramelized onion and rocket	



vegetarian food ✓ · vegan food ✓ (option of gluten free piadina + 3,00)





Cocci al Forno

(Our cocci are bowls from the Tuscan tradition baked in the oven)

- | | |
|---|---|
| COCCIO PAPPÀ ^(1,7,9) | 7,00€ |
| With "our typical pappà al pomodoro | |
| COCCIO PESTO ^(7,1,6,2,10,3,5,14,4,2,9,12,11) | 9,00€ |
| Pappà al pomodoro, pesto sauce and mozzarella | |
| COCCIO RADICCHIO ⁽⁷⁾ | 8,00€ |
| Stewed potatoes*, fontina cheese fondue and red radish | |
| COCCIO COTTO ⁽⁷⁾ | 8,00€ |
| Potatoes*, ham and fontina cheese fondue | |
| COCCIO ROASTBEEF ⁽⁷⁾ | 12,00€ |
| Potatoes*, Tuscan pecorino cheese fondue and roast-beef | |
| COCCIO GORGO ⁽⁷⁾ | 10,00€ |
| Potatoes*, crunchy raw ham and gorgonzola cheese fondue | |
| COCCIO PERE ⁽⁷⁾ | 9,00€  |
| Potatoes*, Tuscan blue cheese and pears | |
| COCCIO GOURMET ^(7,11,12) | 8,00€  |
| Potatoes*, Tuscan pecorino cheese fondue and caramelized onions | |
| COCCIO FAGIOLI ^(13,11,6) | 8,00€  |
| Potatoes*, red radish and white beans with oil | |

vegetarian food  • vegan food 



Tartare

(Local raw beef - 160 grams)

LA CLASSICA ^(12,4) 16,00€

With rocket, capers and Cantabrian anchovies

L'ISOLANA ⁽⁷⁾ 15,00€

With fresh tomatoes, taggiasca olives and feta cheese

LA STUFATA ^(10,12) 15,00€

With stewed potatoes*, wholegrain mustard and rocket

L'AGRUMATA 15,00€

With fennel salad and citrus juice

“LE BARRIQUE” ^(7,12) 15,00€

With Tuscan pecorino cheese fondue and caramelized onions

I' TRIS DI TARTARE ^(7,12,4) 20,00€

Three little tasting: la classica, Le Barrique and l'agrumata





Fresh Salads

- CLASSICA** ^(7,4) 9,00€
Salad, tuna fish, mozzarella and fresh tomatoes
- NIZZA** ^(12,4,14) 10,00€
Salad, stewed potatoes*, rocket, tomatoes, oregano, capers and Cantabrian
- SOFIA** ^(4,12,7) 12,00€
Salad, tuna fish, dried tomatoes, Tuscan pecorino cheese, rocket and balsamic vinegar glaze
- CESARE** ^(7,1) 10,00€
Salad, ham, cucumber, tomatoes, yogurt dressing and croutons
- GRECA** ⁽⁷⁾ 10,00€ ✓
Salad, rocket, taggiasca olives, tomatoes, feta cheese and fresh onion
- CAPRESE** ^(7,12) 8,00€ ✓
Salad, tomatoes, mozzarella and caramelized onion
- CONTADINA** ^(7,8) 10,00€ ✓
Salad, rocket, pear, Tuscan pecorino cheese and walnuts
- VEGAN** ^(13,11,6,12) 9,00€ ✓
Salad, stewed potatoes*, rocket, beans, oregano and caramelized onion



Dessert



DESSERT

CANTUCCIO-MISÙ (1,5,8,3,7,6)

this is our version of firamisù, without egg,
and with almond biscuits typical from Prato
soaked in coffee

6,00€



TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO* (1,2,3,5,6,7)

Hot chocolate cake with melting heart

5,00€



CANTUCCI DI PRATO (1,5,8,3,7,6)

...mixed almond and chocolate
... almond
...chocolate
...with VINSANTO (1,5,8,3,7,6,12)

5,00€



FRESH PANNA COTTA

...with fig marmalade (7)
...with white chocolate fondue (7,6)
...with dark chocolate fondue (7,6)
...con red fruits* (7)
...with Nutella (8,5,6,7)

7,00€



PIADINA

...with Nutella (1,6,10,12,8,5,7)
...with Nutella and mascarpone cheese (1,6,10,12,7)

5,00€

6,00€

MASCARPONE CREAM no egg⁽⁷⁾

...with Nutella (8,5,6,7)
...with red fruits* (7)
...with white chocolate fondue (7,6)
...with dark chocolate fondue (7,6)
...with fig marmalade (7)

5,00€



CHEESECAKE (our version is made with biscuits typical from Prato)

5,00€

...plain (7)
...with red fruits* (7)
...with dark chocolate (7,6)
...with fig marmalade (7)



FRESH PECORINO CHEESE (7)

5,00€

Grappe . Amari . Whisky . Liquori

GRAPPE CHIARE

DI PINOT NERO DEL PANCRAZI 6,00€
INTENSA E PERSISTENTE
(GRAPPA PRATESE)

LA GENTILE 3,00€
MORBIDA ED ELEGANTE

GRAPPE SCURE

SOLERA 5,00€
ELEGANTE, AVVOLGENTE E COMPLESSA

GRAPPA TOSCANA 5,00€
LIQUORIFICIO MORELLI

AMARI

FERRO-CHINA DEL GUASTI 6,00€
(DIGESTIVO PRATESE)

JEFFERSON 6,00€

GRAPPAMARA 4,00€

DEL CAPO 3,00€

MONTENEGRO 3,00€

WHISKY & WHISKEY

LAPHROAIG 10 (SCOZIA, ISLAY) 8,00€
TORBATO E AFFUMICATO

GLENFIDDICH 12 (SCOZIA, SPEYSIDE) 8,00€
AROMATICO E MORBIDO

JOHNNIE WALKER RED, BLENDED 5,00€
(SCOZIA, LOW LAND)
PUNGENTE E STRUTTURATO

JAMESON BLACK BARREL (IRLANDA) 7,00€
INTENSO, MORBIDO E DOLCE

TULLAMORE DEW (IRLANDA) 5,00€
MATURO E SPEZIATO

JAMESON (IRLANDA) 4,00€
MORBIDO E SPEZIATO

BULLEIT BOURBON (USA, KENTUCKY) 7,00€
DECISO, PIENO E PULITO

JIM BEAM (USA, KENTUCKY) 4,00€
FINE E ARMONICO

RUM

BUMBU (MADAGASCAR) MORBIDO' 9,00€
CORPOSO E DOLCE

DON PAPA BAROKO (FILIPPINE) 9,00€
FRUTTATO E INTENSO

DIPLOMATICO RES. ESCLUSIVA 8,00€
(VENEZUELA) AVVOLGENTE,
MEDIO CORPO

MATUSALEM (REP. DOMENICANA) 7,00€
MORBIDO E COMPLESSO

BARCELÒ ORGANIC 5,00€
(REP. DOMENICANA) PULITO,
PURO E DELICATO

KRAKEN (CARAIBI) SPEZIATO, 5,00€
DECISO E PERSISTENTE

LIQUORI

GRAPPA MIELE 3,00€

ROSOLIO 3,00€

PRUGNA 3,00€





Vini Liquorosi

BEN RYÈ PASSITO DI PANTELLERIA 2021 CURIOSO ABBINAMENTO CON I FORMAGGI	8,00€
SAUTERN 2019 CONSIGLIATO CON ERBORINATO	7,00€
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2018 INTERESSANTE DA ABBINARE CON IL NOSTRO SOUFFLÉ	6,00€
MARSALA "TERRE ARSE" 2006 DA PROVARE CON I CANTUCCINI AL CIOCCOLATO	6,00€
MARSALA "VERGINE" 2002 OTTIMO ABBINAMENTO CON IL TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO	6,00€
MOSCATO D'ASTI UN CLASSICO ABBINAMENTO DOLCE, FRIZZANTE E RUFFIANO	5,00€
MOSCATO TERRE SICILIANE	4,00€
ZIBIBBO TERRE SICILIANE DA ABBINARE CON DOLCI IN GENERE	4,00€
SANGUE DI GIUDA 2021 UNA LEGGERISSIMA BOLLICINA ROSSA DA FINE PASTO, OTTIMA CON I FRUTTI ROSSI	4,00€



Bar . Cocktail



ACQUA 0,75 IN VETRO	2,00€
ACQUA 0,50 IN PLASTICA ^(o)	1,00€
CAFFÈ ESPRESSO, DECA, ORZO	2,00€
CAFFÈ MACCHIATO	2,00€
CAFFÈ CORRETTO	3,00€
LATTE MACCHIATO	3,00€
CAPPUCCINO	3,00€
THE CALDO	3,00€
SUCCHI DI FRUTTA	3,00€
BIBITE IN VETRO COCA COLA, COCA COLA 0, FANTA, SANBITTER, CAMPARI SODA, CRODINO, GINGER BEER, TONICA, LEMON SODA	3,00€/4,00€
SPRITZ APEROL, CAMPARI, HUGO, LIMONCELLO	6,00€
AMERICANO	6,00€
NEGRONI	6,00€
GIN BEEFEATER TONIC / LEMON	6,00€
VODKA MOSKOSVSKAYA TONIC / LEMON	6,00€
MOSCOW MULE	6,00€
COCKTAIL ANALCOLICO DOLCE O SECCO	5,00€
Coperto 2,00€	Cover charge 2,00€



^(o) Ogni volta che bevi acqua Wami, doni a comunità in giro per il mondo.
www.wa-mi.org

Birre

(Birre Artigianali di Prato



ma anche Birre Industriali)



MARTELLINA STRON HONEY ALE

8,00€

“PREMIATA COME MIGLIOR BIRRA ARTIGIANALE AL MIELE ITALIANA 2012”

Ambrata ad alta fermentazione con miele di castagno, abboccata ed intensa, consigliata con formaggi e polente. Alc. 7,3%



OGGY SESSION IPA

8,00€

Chiara ad alta fermentazione, molto luppolata con note agrumate, resinose e di frutti tropicali. Amara e rinfrescante, consigliata su tartare ed insalate. Alc. 3,8%



WET HOP PILS PILS

8,00€

Birra a bassa fermentazione, risulta amara e rinfrescante con note erbacee e floreali. Alc. 5%



REBE BLANCHE

7,00€

“PREMIATA COME SECONDA MIGLIOR BIRRA ARTIGIANALE BLANCHE ITALIANA 2024”

Birra bianca di ispirazione belga con frumento non maltato, avena, coriandolo e buccia d'arancia. Fresca e “beverina”, è consigliata sulle piadine, insalate. Alc. 5,2%

MENABREA PREMIUM LAGER

4,00€

Birra Chiara, mediamente amara. Adatta per tutte le occasioni. Alc. 4,8%

HEINEKEN ALCOHOL FREE

4,00€



La Storia

Le Barrique

WINE - FOOD & DRINK PRATO

Ci troviamo all'interno di un edificio rinascimentale, un annesso alle stalle del nostro Palazzo Pretorio, dove un tempo si parcheggiavano le carrozze e si tenevano gli animali; qui dentro si respira la bellezza della storia ed è proprio da questa bellezza che nascono le nostre ispirazioni.

Abbiamo scelto di esaltare il bello, come potete vedere in ogni particolare dell'arredamento e come potete ritrovare in ogni minuzioso dettaglio di ogni piatto, in ogni decorazione dei cocktail e nell'atteggiamento di servizio dei calici di vino, bellezza che si incontra anche con la passione e che si ritrova nella scelta di ogni materia prima, nel nostro entusiasmo e nella nostra passione.

Siamo aperti tutti i giorni dell'anno dalle 12.00 alle 24.00

Cucina non stop dalle 12.00 alle 22.30

