



Le Barrigue

WINE - FOOD & DRINK PRATO

Sotto antiche volte rinascimentali,
dove il tempo si ferma,
si degustano piatti e vini pregiati
per una esperienza
autentica e indimenticabile

GLI STUZZICHINI








Ideati per creare il tuo tagliere personalizzato,
per uno spuntino oppure un aperitivo

•Salumi nel Piattino

Mortadella di Prato Igp	6	
Prosciutto crudo Toscano	6	
Speck Alto Adige	5	
Porchetta cotta a legna	6	
Salame Toscano	4	








•Crostini nel Piattino

in ogni piattino ci sono 2 crostini del solito tipo













Paté di fegatini (1,3,5,6,7,8,9,10,12,14)	4	
Burro e acciughe del Cantabrico (1,4,7)	5	
Gorgonzola e noci (1,5,6,7,8,11,12)	4	
Lardo (1)	4	
Pecorino e miele (1,7)	4	
Fagioli bianchi, sale, olio e pepe (1,6,9,10,11,12)	4	 
Pecorino e cipolle caramellate (1,7,12)	5	
Funghi porcini* (1,6,9,10,11,12)	6	 

•Cocchetti

Sono piccole terrine sfiziose cotte in forno

Con pappa al pomodoro (1,6,9,10,11,12)	4	 
Con fonduta di pecorino Toscano e cipolla caramellata (7,12)	6	 
Con patate*, prosciutto cotto e fontina (7,10,11)	5	
Con patate*, gorgonzola e pere (1,6,9,10,11,12)	5	 

•Non Possono Mancare

Pecorino Toscano (7)	6	
Piadina calda a pezzetti condita (1,6,9,10,11,12)	4	
Piadina (senza glutine) condita (6,9,10,11,12)	5	 
Pomodorini secchi sott'olio	4	 
Olive verdi in salamoia	4	  
Composta di fichi o miele	2	  
Hummus con piadina a striscioline	6	

I COCCI

Sono terrine adatte a cuocere
gli ingredienti in forno

Coccio Pappa (1,6,9,10,11,12) con "La nostra pappa al pomodoro"	7	✓✓
Coccio Patate Dante (7,10,11) Con patate*, fonduta di pecorino Toscano, salame Toscano e salsa di fichi	9	🌾
Coccio Patate Tomino (7,10,11) con patate*, speck croccante e tomino	10	🌾
Coccio Patate Roastbeef (7,10,11) con patate*, fonduta di pecorino Toscano, roastbeef e salsa al tartufo	12	🌾
Coccio Patate Cotto (6,7,9,10,11,12) con patate*, prosciutto cotto, fonduta di fontina e funghi porcini*	12	🌾
Coccio Polenta Gorgo (6,7) con polenta morbida, fonduta di gorgonzola e crudo croccante	10	🌾
Coccio Polenta Ricca (6,7) con polenta morbida, fonduta di fontina e speck croccante	10	🌾


I COCCI

Vegetariani e Vegani

Coccio Pappa (1,6,9,10,11,12) con "La nostra pappa al pomodoro"	7	✓✓
Coccio Patate Mazzoni (1,5,6,7,8,9,10,11,12) con patate*, salsa di fichi, fonduta di gorgonzola e noci	10	✓🌾
Coccio Patate Gourmet (7,10,11,12) con patate*, fonduta di pecorino Toscano e cipolle caramellate	9	✓🌾
Coccio Patate Pere (7,10,11) con patate*, fonduta di gorgonzola e pere	9	✓🌾
Coccio Patate Fagioli (6,9,10,11,12) con patate*, radicchio rosso e fagioli bianchi conditi	8	✓✓🌾
Coccio Polenta Bianca (6,7) con polenta morbida e fonduta di formaggi	8	✓🌾
Coccio Polenta Funghi (6,9,10,11,12) con polenta morbida e funghi porcini*	9	✓✓🌾

vegetariano ✓ vegano ✓ no glutine 🌾



I TAGLIERI

- Degli Etruschi (7.12.14.1.8.10.13.5.9.6) 12
con prosciutto crudo Toscano, pecorino,
due crostini con pat  di fegatini e piadina a pezzetti
- Del Datini (7.1.6.10.12) 12
con mortadella di Prato IGP slow food, piadina a pezzetti e
due crostini con fonduta di pecorino Toscano e salsa di fichi
- Il Bisanzia (7.12.4.14.1.8.10.13.5.9.6.3.11) 12
(misto di cinque crostini, uno per tipo)
Pat  di fegatini - Burro a acciughe del Cantabrico
Lardo - Gorgonzola e noci - Pecorino e cipolle caramellate
- “Le Barrique” (7.12.14.1.8.10.3.5.9.6.13.11) 25
(consigliato per due persone)
con prosciutto crudo Toscano, mortadella di Prato IGP,
salame Toscano, pappa al pomodoro, pecorino, due crostini
con pat  di fegatini, due con fagioli bianchi, piadina, cocchetto
con patate, fonduta di gorgonzola, miele e... tanto amore.
- NoGlutine (7.10.11) 12 
con piadina senza glutine, prosciutto crudo e cocchetto
con patate stufate, fonduta di pecorino e miele



I TAGLIERI

Vegetariani e Vegani

- Vegetariano (9.1.7.13.11.6.10.12) 10 
cocchetto con pappa al pomodoro, pecorino Toscano
e due crostini con fagioli conditi
- Vegano (6.9.10.11.12.13) 10 
cocchetto con hummus, un crostino con funghi porcini*,
uno con fagioli bianchi e pappa al pomodoro

vegetariano  vegano  no glutine 

CROSTONI E PIADINE

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

Pratese (1,7) mortadella di Prato Igp, fonduta di pecorino Toscano e composta di fichi	12
Tommy (1,7) prosciutto crudo Toscano, mozzarella fresca, pomodori secchi e rucola	12
Della Cava (1,10,11) lardo, patate* stufate e miele	8
Torri (1,7,12) speck, radicchio rosso e tomino	10
Montepianina (1,6,7,9,10,11,12) prosciutto cotto, fonduta di fontina e funghi porcini*	10
Duccio (1,7) salame Toscano, fonduta di pecorino Toscano, rucola e composta di fichi	10
Savi (1,7,10,11) porchetta artigianale Pratese, fonduta di fontina e patate* stufate	12
Lucrezia (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,14) mortadella di Prato IGP, paté di fegatini e fagioli bianchi conditi	10

(opzione piadina senza glutine + 3,00)

CROSTONI

Vegetariani e Vegani

Etrusco (1,7) pere, pecorino Toscano, miele e rucola	8	V
Duomo (1,10,11,12) patate* stufate, rucola, pomodori secchi e glassa di aceto balsamico	8	VV
Pretorio (1,6,9,10,11,12,13) fagioli bianchi, hummus, cipolla caramellata e rucola	10	VV

(opzione piadina senza glutine + 3,00)


vegetariano V vegano VV

LE TARTARE

160 gr di carne Calvinina del Mannori,
antica macelleria artigianale Pratese

"Le Barrique" (6.7.9.10.11.12) con fonduta di pecorino Toscano e cipolle caramellate	16
La Sfiziosa (6.9.10.11.12) con battuto di capperi, pomodorini secchi e glassa di balsamico	16
L'Erborinata (6.7.9.10.11.12) con fonduta di gorgonzola e crudo croccante	16
La Montagna (6.7.9.10.11.12) con fonduta di tomino e speck croccante	18
Aosta (6.9.10.11.12) con patate* stufate, fonduta di fontina e funghi porcini*	18
l' Tris di Tartare (6.7.9.10.11.12) le Barrique, l'erborinata e la sfiziosa	22

LE INSALATE

Sofia (4.12.7) Insalata, tonno, pomodori secchi, pecorino Toscano, rucola e glassa di balsamico	14
Selva (5.6.7.8.10.11) insalata, radicchio rosso, tomino caldo, speck croccante, noci e glassa di balsamico	12
Nizza (4.10.11.12.14) insalata, patate* stufate, rucola, origano, capperi, acciughe del Cantabrico e pomodori secchi	10
Inglese (7) insalata, rucola, roastbeef e pecorino Toscano	10
Vegan (6.9.10.11.13) insalata, patate* stufate, rucola, fagioli bianchi, origano e cipolla caramellata	9 



I DESSERT

Cantuccio-Misu' (1,3,5,6,7,8,10) è la nostra versione del tiramisù con i biscottini di Prato inzuppati nel caffè	6	
Soufflé al Cioccolato Caldo* (1,3,5,6,7,8) cioccolato amaro e cuore caldo	6	
Soufflé al cioccolato (1,3,5,6,7,8) cioccolato amaro, cuore caldo e crema di mascarpone fresca	7	
Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10) ... solo mandorla ... solo cioccolato ... misti	5	
Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10,12)) con li Vinsanto	7	
Panna Cotta Fresca ... con marmellata di fichi (7) ... con fonduta di cioccolato amaro (6,7) ... con frutti rossi* (7)	5	
Piadina Classica (1,5,6,7,8) con Nutella	5	
Piadina Senza Glutine ... con Nutella (5,6,7,8) ... con marmellata di fichi (5,6,7,8)	8	     
Crema di Mascarpone (senza l'uovo) ... con Nutella (5,6,7,8) ... con frutti rossi* (7) ... con fonduta di cioccolato amaro (7,6) ... con marmellata di fichi (7)	5	  
Pecorino Toscano servito con marmellata di fichi (7)	6	  

BAR



Acqua Wami 0,50 in Plastica 1
ogni volta che bevi acqua Wami, doni a comunità
in giro per il mondo. www.wa-mi.org

Acqua Valverde 0,50 in Vetro 2
acqua povera di minerali, la sua leggerezza la rende ideale
con piatti più semplici, vini bianchi e bollicine

Acqua Valverde 0,75 in Vetro 3
acqua povera di minerali, la sua leggerezza la rende ideale
con piatti più semplici, vini bianchi e bollicine

Acqua Verna 0,75 in Vetro 2
acqua toscana dalla durezza intermedia, adatta
a tutte le occasioni

Acqua San Felice 0,37 in Vetro 2
acqua toscana ricca di sali minerali, ottima in abbinamento
a piatti più strutturati ed a vini rossi, anche invecchiati

Acqua San Felice 0,75 in Vetro 3
acqua toscana ricca di sali minerali, ottima in abbinamento
a piatti più strutturati ed a vini rossi, anche invecchiati

Caffè 2
espresso, deca, orzo

Caffè macchiato 2

Caffè corretto 3

Caffè americano 2,50

Latte macchiato 3

Cappuccino 3

Thè caldo 3

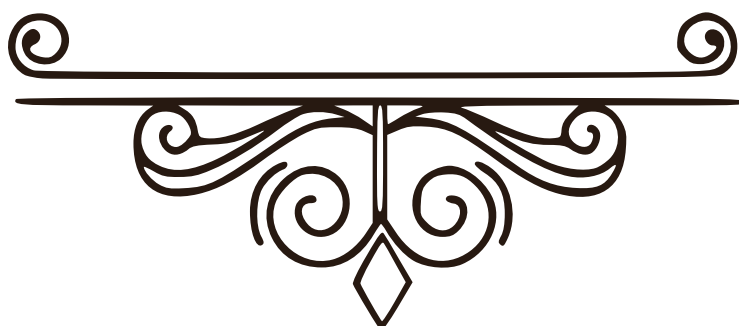
Coperto 2,00 €



BIBITE E COCKTAIL



Succhi di frutta Arancia, pesca, pera	3
Bibite in vetro Coca Cola, Coca Cola O, Fanta, Tonica, Lemon Soda	3
Bibite in vetro Tonica Premium, Sanbitter, Campari Soda, Crodino, Ginger beer Premium	4
Spritz Aperol, Campari, Hugo	6
Americano (Martini rosso, Campari e soda) (Vermut rosso, Campari e soda)	6
Negroni (Martini rosso, Campari e gin beefeater) (Vermut rosso, Campari e gin beefeater)	6
Gin beefeater Tonic / Lemon	6
Vodka moskovskaya Tonic / Lemon	6
Moscow mule Vodka moskovskaya, ginger beer, lime	6
Cocktail analcolico dolce o secco	5



ALLERGENI

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 ternifolia*) 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 DLgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011