



Le Barrigue

WINE - FOOD & DRINK PRATO

Bajo antiguas bóvedas del Renacimiento, donde el tiempo se detiene, se degustan platos y vinos exquisitos para una experiencia auténtica e inolvidable.

LOS APERITIVOS

• Embutidos en el Platito

Mortadela de Prato IGP **	6	
Jamón Serrano Toscano	6	
Jamón Affumado Alto Adige	5	
Cochinillo asado a la leña	6	
Salchichón Toscano	4	

• Pan Tostado en el Platito

(En cada platito hay 2 tostadas del mismo tipo)

Paté de Hígado (1,3,5,6,7,8,9,10,12,14)	4	
Mantequilla y anchoas de Cantábrico (1,4,7)	5	
Gorgonzola y nueces (1,5,6,7,8,11,12)	4	
Manteca (1)	4	
Pecorino y miel (1,7)	4	
Frijoles blanch, sal, aceite y pepe (1,6,9,10,11,12)	4	 
Pecorino y cebolla caramelizada (1,7,12)	5	
Hongos porcini* (1,6,9,10,11,12)	6	 

• Coccetti

(son pequeñas terrinas sabrosas cocidas al horno)

con sopa de tomate (1,6,9,10,11,12)	4	 
con fondue de pecorino Toscano y cebolla caramelizada (7,12)	6	 
con patatas, jamón cocido y fontina (7,10,11)	5	
con patatas, gorgonzola y peras (1,6,9,10,11,12)	5	 

• No Pueden Faltar

pecorino Toscano (7)	6	
piadina caliente en trozos (1,6,9,10,11,12)	4	
piadina(sin gluten) aderazada (6,9,10,11,12)	5	 
tomates secos en aceite	4	 
olivas verdes en salmuera	4	  
compota de higos o miel	2	  
hummus con piadina en trozos	6	

I COCCI

Son platos caldos cocidas al horno

Coccio Pappa (1,6,9,10,11,12) con nuestra "sopa al tomate"	7	VV
Coccio Patate Dante (7,10,11) Con patatas*, fondue de pecorino Toscano, salchichón Toscano y salsa de higos	9	Ⓜ
Coccio Patate Tomino (7,10,11) Con patatas*, speck crocante y queso tomino	10	Ⓜ
Coccio Patate Roastbeef (7,10,11) Con patatas*, fondue de pecorino Toscano, roastbeef y salsa de tartufo	12	Ⓜ
Coccio Patate Cotto (6,7,9,10,11,12) Con patatas*, jamón cocido, fondue de fontina y hongos porcini	12	Ⓜ
Coccio Polenta Gorgo (6,7) Con polenta morbida, fondue de gorgonzola y jamón serrano crocante	10	Ⓜ
Coccio Polenta Ricca (6,7) Con polenta morbida, fondue de fontina y speck crocante	10	Ⓜ

I COCCI

Vegetarianos y Veganos

Coccio Pappa (1,6,9,10,11,12) Con nuestra "sopa al tomate"	7	VV
Coccio Patate Mazzoni (1,5,6,7,8,9,10,11,12) Con patatas*, salsa de higos, fondue de gorgonzola y noces	10	VⓂ
Coccio Patate Gourmet (7,10,11,12) Con patatas*, fondue de pecorino Toscano cebolla caramelizada	9	VⓂ
Coccio Patate Pere (7,10,11) Con patatas*, fondue de gorgonzola y peras	9	VⓂ
Coccio Patate Fagioli (6,9,10,11,12) Con patatas*, radicchio rojo y frijoles blancos aderezados	8	VVⓂ
Coccio Polenta Bianca (6,7) Con polenta morbida y fondue de queso	8	VⓂ
Coccio Polenta Funghi (6,9,10,11,12) Con polenta morbida y hongos porcini*	9	VVⓂ

Vegetariano V vegan V sin gluten Ⓜ

LAS TABLAS

Degli Etruschi (7.12.14.1.8.10.13.5.9.6)	12
Con jamón serrano Toscano, pecorino, 2 crostini con paté de hígado y piadina a trozos	
Del Datini (7.1.6.10.12)	12
Con mortadela de Prato IGP slow food, piadina a trozos y dos crostini con fodeu de pecorino Toscano y salsa de higos	
Il Bisanzia (7.12.4.14.1.8.10.13.5.9.6.3.11)	12
(Mixto de 5 crostini, uno por tipo) Patè de hígado - Mantequilla y anchoas de Cantábrico - Manteca -Gorgonzola y nueces -Pecorino y cebolla caramelizada	
"Le Barrique" (7.12.14.1.8.10.3.5.9.6.13.11)	25
(Recomendado para dos personas) Con jamón serrano Toscano, mortadella de Prato IGP, salchichón Toscano, sopa al tomate, pecorino, 2 crostini con patè de hígado, 2 con frijoles blancos, piadina, platitos con patatas, fondue de gorgonzola, miel y...tanto amor	
NoGlutine (7.10.11)	12 
Con piadina sin gluten, jamón serrano y platito con patatas en el horno, fondue de pecorino y miel	



LAS TABLAS

Vegetarianos y Veganos

Vegetariano (9.1.7.13.11.6.10.12)	10 
Platito con sopa al tomate, pecorino Toscano y dos crostini con frijoles blancos	
Vegano (6.9.10.11.12.13)	10  
Platito con hummus, un crostino con hongos porcini*, uno con frijoles blancos y sopa al tomate	

Vegetariano  vegan  sin gluten 

CROSTONI Y PIADINAS

El Crostone es realizado con un pedaso de pan de nuestra "Bozza Pratese", el pan de Prato

Pratese (1,7)	12
Mortadela de Prato IGP, fondue de pecorino Toscano y compota de higos	
Tommy (1,7)	12
Jamón serrano Toscano, mozzarella fresca, tomates secos y rucola	
Della Cava (1,10,11)	8
Manteca, patatas* en el horno y miel	
Torri (1,7,12)	10
Speck, radicchio rojo y queso tomino	
Montepianina (1,6,7,9,10,11,12)	10
jamón cocido, fondue de fontina y hongos porcini*	
Duccio (1,7)	10
Salchichón Toscano, fondue de pecorino Toscano, rucola y salsa de higos	
Savi (1,7,10,11)	12
Porcheta artigianal de Prato, fondue de fontina y patatas* en el horno	
Lucrezia (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	10
Mortadela de Prato IGP, patê de higados y frijoles blancos	

CROSTONI

Vegetarianos y Veganos

Etrusco (1,7)	8	V
peras, pecorino Toscano, miel y rucola		
Duomo (1,10,11,12)	8	VV
patatas* en el horno, rucola, tomates secas y glasa de vinagre balsámico		
Pretorio (1,6,9,10,11,12,13)	10	VV
frijoles blancos, humus, cebolla caramelizada y rucola		

Vegetariano V Vegan V

LAS TARTARAS

160 GR DE CARNE Calvinina de Mannori,
antigua carneseria artesanal de Prato

"Le Barrique" (6,7,9,10,11,12) Con fondue de pecorino Toscano y cebolla caramelizada	16
La Sfiziosa (6,9,10,11,12) Con alcaparras, tomates secos, y glasa de vinagre balsamico	16
L'Erborinata (6,7,9,10,11,12) Con fondue de gorgonzola y jamón crocante	16
La Montagna (6,7,9,10,11,12) Con fondue de tomino y speck crocante	18
Aosta (6,9,10,11,12) Con patatas* en el horno, fondue de fontina y hongos porcini*	18
I' Tris di Tartare (6,7,9,10,11,12) Le Barrique, l'erborinata y la sfiziosa	22

LAS ENSALADAS

Sofia (4,12,7) Ensalada, tuna, tomates secos, pecorino Toscano , rucola y glasa de vinagre balsámico	14
Selva (5,6,7,8,10,11) Ensalada, radicchio rojo, tomino caldo, speck crocante, noces y glasa de vinagre balsámico	12
Nizza (4,10,11,12,14) Ensalada, patatas* en el horno, rucola, orégano, alcaparras, anchoas de Cantábrico y tomates secos	10
Inglese (7) Ensalada, rucola, roastbeef y pecorino Toscano	10
Vegan (6,9,10,11,13) Ensalada, patatas* en el horno, rucola, frijoles blancos, orégano y cebolla caramelizada	9 



LOS POSTRES

Cantuccio-Misu' (1,3,5,6,7,8,10)	6	
Es nuestra versión de tiramisú con biscochos de Prato mojados en el caffè		
Soufflé al Cioccolato Caldo* (1,3,5,6,7,8)	6	
Chocolate amargo y corazón caliente		
Soufflé al cioccolato (1,3,5,6,7,8)	7	
Chocolate amargo, corazón caliente y crema de mascarpone fresca		
Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10)	5	
-solo almendra -solo chocolate -mixtos		
Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10,12))	7	
Con el Vinsanto		
Panna Cotta Fresca	5	
-con mermelada de higos (7) -con fondue de chocolate amargo (6,7) -con fruta roja* (7)		
Piadina Classica (1,5,6,7,8)	5	
Con Nutella		
Piadina Senza Glutine	8	    
-con Nutella (5,6,7,8) -con mermelada de higos (5,6,7,8)		
Crema di Mascarpone	5	 
- con Nutella (5,6,7,8) - con fruta roja* (7) - con fondue de chocolate amargo (7,6) - con mermelada de higos (7)		
Pecorino Toscano	6	  
Servido con mermelada de higos (7)		

BAR

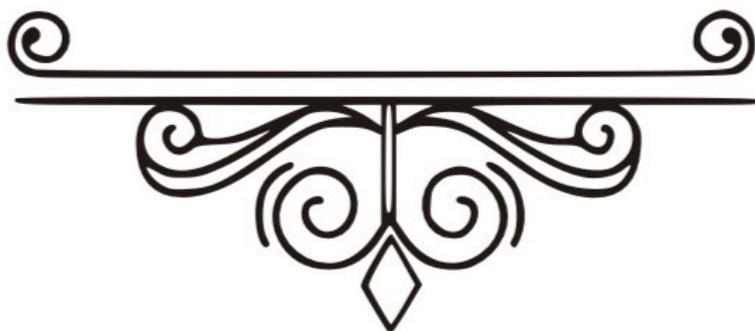
 Agua Wami 0,50 en Plástico	1
Cada vez que bebes agua Wami, ayudas a comunidades alrededor del mundo. www.wa-mi.org	
Agua Valverde 0,50 en Vidrio	2
Agua con bajo contenido de minerales, su ligereza la hace ideal para platos más simples, vinos blancos y espumosos	
Agua Valverde 0,75 en Vidrio	3
Agua con bajo contenido de minerales, su ligereza la hace ideal para platos más simples, vinos blancos y espumosos	
Agua Verna 0,75 en Vidrio	2
Agua toledana con dureza intermedia, adecuada para todas las ocasiones	
Agua San Felice 0,37 en Vidrio	2
Agua toledana rica en sales minerales, excelente para acompañar platos más estructurados y vinos tintos, incluso envejecidos	
Agua San Felice 0,75 en Vidrio	3
Agua toledana rica en sales minerales, excelente para acompañar platos más estructurados y vinos tintos, incluso envejecidos	
Café (Expreso, descafeinado, cebada)	2
Café con leche	2
Café correcto	3
Café americano	2,5
Café con leche	3
Cappuccino	3
Té caliente	3

CUBIERTO 2.00 €



BEBIDAS Y COCKTAILS

Sucos de fruta Pera, naranja y melocotón	3
Bebidas en vidrio Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Tónica, Lemon Soda	3
Bebidas en vidrio Tónica Premium, Sanbitter, Campari Soda, Crodino, Ginger beer Premium	4
Spritz Aperol, Campari, Limoncello	6
Americano (Martini rojo, Campari y soda) (Vermouth rojo, Campari y soda)	6
Negroni (Martini rojo, Campari y Gin beefeater) (Vermouth rojo, Campari y Gin beafeater)	6
Gin beefeater Tonic/Lemon	6
Vodka moskosvskaya Tonic/Lemon	6
Moskow mule Vodka moskosvskaya, ginger beer y lime	6
Cocktail sin Alcohol Dulce/Seco	5



ALÉRGENOS

****Registro de alérgenos****

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

1. ****Cereales que contienen gluten****, es decir: trigo (espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridadas y productos derivados.
2. ****Mariscos**** y productos a base de mariscos.
3. ****Huevos**** y productos a base de huevos.
4. ****Pescado**** y productos a base de pescado.
5. ****Cacahuetes**** y productos a base de cacahuetes.
6. ****Soja**** y productos a base de soja.
7. ****Leche**** y productos a base de leche (incluido el lactosa).
8. ****Frutos secos****: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces de pacana (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y sus productos.
9. ****Apio**** y productos a base de apio.
10. ****Mostaza**** y productos a base de mostaza.
11. ****Semillas de sésamo**** y productos a base de semillas de sésamo.
12. ****Dióxido de azufre**** y sulfitos > 10 mg/kg o 10 mg/l de SO₂.
13. ****Altramuces**** y productos a base de altramuces.
14. ****Moluscos**** y productos a base de moluscos.

(*) Con el asterisco se destacan las materias primas compradas congeladas desde su origen, tal como se establece en el artículo 19, párrafo 9 del D.Lgs. 231/17 y en el anexo VI, punto 2, del Reglamento UE 1169/2011.

