



Le Barrigue

WINE - FOOD & DRINK PRATO

Sous de vieilles voûtes
Renaissance, où le temps
semble s'arrêter, on déguste
des plats et des vins raffinés
pour une expérience
authentique et inoubliable.

LES BOUCHÉES





Conçus pour créer votre plateau personnalisé, pour un encas ou un apéritif.

• Charcuterie dans l'Assiette

Mortadelle du Prato Igp	6	
Jambon cru Toscan	6	
Speck Alto Adige	5	
Porchetta cuite au feu de bois	6	
Saucisson Toscan	4	








• Crostini dans l'Assiette

(dans chaque coupelle, il y a 2 crostinis du même type)













Pâté de foie (1.3.5.6.7.8.9.10.12.14)	4	
Beurre et anchois du Cantabrico (1.4.7)	5	
Gorgonzola et noix (1.5.6.7.8.11.12)	4	
Lard (1)	4	
Pecorino et miel (1.7)	4	
Fèves blanches, sel, huile et poivre(1.6.9.10.11.12)	4	 
Pecorino et oignon caramélisé (1.7.12)	5	
Cèpes* (1.6.9.10.11.12)	6	 

• Coccetti

Ce sont de petites terrines savoureuses cuites au four

avec de la pappa al pomodoro (1.6.9.10.11.12)	4	 
avec fondue de pecorino Toscan et oignon caramélisé (7.12)	6	 
avec des pommes de terre, du jambon cuit et de la fontine (7.10.11)	5	
	5	 

• Ils ne peuvent pas manquer

pecorino Toscan (7)	6	
piadine chaudes en morceaux (1.6.9.10.11.12)	4	
piadine (sans gluten) (6.9.10.11.12)	5	 
tomates séchées à l'huile	4	 
olives vertes en saumure	4	  
confiture de figes ou miel	2	  
hummus avec piadine en morceaux	6	

LES COCCI


Ce sont de petites terrines
savoureuses cuites au four

Coccio Pappa (1.6.9.10.11.12) avec notre "pappa al pomodoro"	7	VV
Coccio Patate Dante (7.10.11) avec des pommes de terre*, pecorino Toscan, saussillon et confiture de figes	9	Ⓜ
Coccio Patate Tomino (7.10.11) avec pommes de terre*, speck croquant et tomino	10	Ⓜ
Coccio Patate Roastbeef (7.10.11) avec des pommes de terre*, fondue de pecorino Toscan, roastbeef et confiture de figes	12	Ⓜ
Coccio Patate Cotto (6.7.9.10.11.12) avec des pommes de terre*, jambon cuit, fondue de fontina et cèpes	12	Ⓜ
Coccio Polenta Gorgo (6.7) avec polenta crémeuse, fondue de gorgonzola et jambon croquant	10	Ⓜ
Coccio Polenta Ricca (6.7) avec polenta crémeuse, fondue de fontina et speck croquant	10	Ⓜ

Coccio Pappa (1.6.9.10.11.12) avec notre "pappa al pomodoro"	7	VV
Coccio Patate Mazzoni (1.5.6.7.8.9.10.11.12) avec des pommes de terre*, confiture de figes et fondue de gorgonzola et noix	10	VⓂ
Coccio Patate Gourmet (7.10.11.12) avec des pommes de terre*, fondue de pecorino Toscan et oignon caramélisé	9	VⓂ
Coccio Patate Pere (7.10.11) avec des pommes de terre*, fondue de gorgonzola et poires	9	VⓂ
Coccio Patate Fagioli (6.9.10.11.12) avec des pommes de terre*, radicchio rouge et fèves blanches	8	VVⓂ
Coccio Polenta Bianca (6.7) avec polenta crémeuse et fondue de fromage	8	VⓂ
Coccio Polenta Funghi (6.9.10.11.12) avec polenta crémeuse et cèpes*	9	VVⓂ

Végetarian V Végan V No gluten Ⓜ



LES PLANCHES




- Degli Etruschi (7.12.14.18.10.13.5.9.6) 12
avec jambon cru Toscan, pecorino, deux crostini
avec pâte de foie et piadine en morceaux
- Del Datini (7.1.6.10.12) 12
avec mortadella de Prato IGP slow food,
piadine en morceaux et deux crostini avec fondue
de pecorino Toscan et confiture de figues
- Il Bisanzia (7.12.4.14.18.10.13.5.9.6.3.11) 12
(Mix de 5 crostini, une pour type)
Pâté de foie - Beurre et anchois du Cantabrico
Lard - Gorgonzola et noix -
Pecorino et oignon caramélisé
- "Le Barrique" (7.12.14.18.10.3.5.9.6.13.11) 25
(Recommandé pour deux personnes)
avec jambon cru, mortadella de Prato IGP, saussillon
Toscan, pappa al pomodoro, pecorino, deux crostini avec pâte
de foie, deux avec fèves blanche, piadine,
pommes de terre*, fondue de gorgonzola, miel et...beaucoup d'
amour
- NoGlutine (7.10.11) 12 
avec piadine sans gluten, jambon cru et pommes de terre*,
fondue de pecorino et miel



LES PLANCHES

Végétariens et Vegans

- Vegetariano (9.1.7.13.11.6.10.12) 10 
Cocchetto avec pappa al pomodoro, pecorino Toscan
et deux crostinis aux haricots assaisonnés.
- Vegano (6.9.10.11.12.13) 10 
Cocchetto avec houmous, un crostini aux cèpes, un
autre aux haricots blancs et pappa al pomodoro.

Végétarien  Végan  No gluten 

CROÛTONS ET PIADINES

Le croûton est réalisé avec une tranche de pain de notre "Bozza Pratese", le pain de Prato.

Pratese (1.7) Mortadelle de Prato IGP, fondue de pecorino et confiture de figues	12
Tommy (1.7) Jambon cru, mozzarella fraîche, tomates séchées et roquette	12
Della Cava (1.10.11) Lard, pommes de terre* et miel	8
Torri (1.7.12) Speck, radicchio rouge et fromage tomino	10
Montepianina (1.6.7.9.10.11.12) Jambon cuit, fondue de fontina et cèpes	10
Duccio (1.7) Saucisson toscan, fondue de pecorino Toscan et compote de figues	10
Savi (1.7.10.11) Porchetta artisanale de Prato, fondue de fontina et pommes de terre braisées*	12
Lucrezia (1.3.5.6.7.8.9.10.11.12.14) Mortadelle de Prato IGP, pâté de foie et haricots blancs assaisonnés	10

Végétariens et Vegans

Etrusco (1.7) Poires, pecorino toscan, miel et roquette	8	✓
Duomo (1.10.11.12) Pommes de terre sautées, roquette, tomates séchées et vinaigre balsamique	8	✓✓
Pretorio (1.6.9.10.11.12.13) Haricots blancs, houmous, oignons caramélisés et roquette	10	✓✓



Végétarien ✓ Végan ✓

LES TARTARES

160 g de viande Calvanina du Mannori, ancienne
boucherie artisanale de Prato

"Le Barrique" (6,7,9,10,11,12) avec fondue de pecorino et oignons caramélisés	16
La Sfiziosa (6,9,10,11,12) avec hachis de câpres, tomates séchées et glaçage balsamique	16
L'Erborinata (6,7,9,10,11,12) avec fondue de gorgonzola et jambon cru croquant	16
La Montagna (6,7,9,10,11,12) avec fondue de tomino et speck croquant	18
Aosta (6,9,10,11,12) avec pommes de terre* braisées, fondue de fontina et cèpes*	18
l' Tris di Tartare (6,7,9,10,11,12) La Barrique, l'erborinata et la sfiziosa	22

LES SALADES


Sofia (4,12,7) Salade, thon, tomates séchées, pecorino toscan, roquette et glaçage balsamique	14
Selva (5,6,7,8,10,11) Salade, radicchio rouge, tomino chaud, speck croquant, noix et glaçage balsamique	12
Nizza (4,10,11,12,14) Salade, pommes de terre* braisées, roquette, origan, câpres, anchois du Cantabrique et tomates séchées	10
Inglese (7) Salade, roquette, roastbeef et pecorino toscan	10
Vegan (6,9,10,11,13) Salade, pommes de terre braisées*, roquette, haricots blancs, origan et oignons caramélisés	9  



LES DESSERTS

Cantuccio-Misu' (1,3,5,6,7,8,10) c'est notre version du tiramisù avec des biscuits de Prato trempés dans le café	6	
Soufflé al Cioccolato Caldo* (1,3,5,6,7,8) chocolat amer et cœur fondant	6	
Soufflé al cioccolato (1,3,5,6,7,8) chocolat amer, cœur fondant et crème de mascarpone fraîche	7	
Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10) ... uniquement amande ... uniquement chocolat ... mélangés	5	
Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10,12)) avec le Vinsanto	7	
Panna Cotta Fresca ... avec marmelade de figues (7) ... avec fondue de chocolat amer (6,7) ... avec fruits rouges* (7)	5	
Piadina Classica (1,5,6,7,8) avec Nutella	5	
Piadina Senza Glutine ... avec Nutella (5,6,7,8) ... avec marmelade de figues (5,6,7,8)	8	    
Crema di Mascarpone ... avec Nutella (5,6,7,8) ... avec fruits rouges* (7) ... avec fondue de chocolat amer (7,6) ... avec marmelade de figues (7)	5	 
Pecorino Toscano servi avec marmelade de figues (7)	6	  

BAR

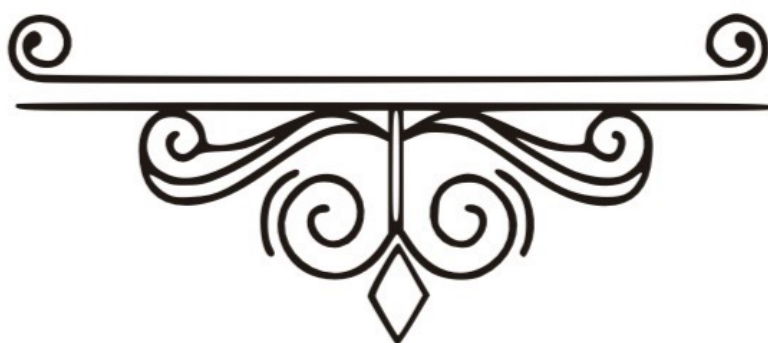
 Eau Wami 0,50 en plastique	1
chaque fois que vous buvez de l'eau Wami, vous donnez à des communautés à travers le monde. [www.wa-mi.org] (http://www.wa-mi.org)	
Eau Valverde 0,50 en verre	2
eau pauvre en minéraux, sa légèreté la rend idéale avec des plats plus simples, des vins blancs et des bulles.	
Eau Valverde 0,75 en verre	3
eau pauvre en minéraux, sa légèreté la rend idéale avec des plats plus simples, des vins blancs et des bulles.	
Eau Verna 0,75 en verre	2
eau toscane avec une dureté moyenne, adaptée à toutes les occasions.	
Eau San Felice 0,37 en verre	2
eau toscane riche en minéraux, excellente en accompagnement de plats plus structurés et de vins rouges, même vieillissants.	
Eau San Felice 0,75 en verre	3
eau toscane riche en minéraux, excellente en accompagnement de plats plus structurés et de vins rouges, même vieillissants.	
Café (Espresso, décaféiné, orge)	2
Café macchiato	2
Café corrigé	3
Café américain	3
Lait macchiato	2,5
Cappuccino	2
Thé chaud	3

Couvert 2.00 €



BOISSONS ET COCKTAILS

Jus de fruits Orange, pêche, poire	3
Boissons en verre Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Fanta, Tonic, Lemon Soda	3
Boissons en verre Tonic Premium, Sanbitter, Campari Soda, Crodino, Ginger Beer Premium	4
Spritz Aperol, Campari, Hugo	6
Americano (Martini rouge, Campari et soda) (Vermouth rouge, Campari et soda)	6
Negroni (Martini rouge, Campari et gin Beefeater) (Vermouth rouge, Campari et gin Beefeater)	6
Gin Beefeater Tonic / Lemon	6
Vodka Moskovskaya Tonic / Lemon	6
Moscow Mule Vodka Moskovskaya, ginger beer, lime	6
Cocktail sans alcool Doux ou sec	5



ALLERGÈNES

Registre des Allergènes

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

1. Céréales contenant du gluten, à savoir : blé (épeautre et blé khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs variétés hybrides et produits dérivés
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et leurs produits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Dioxyde de soufre et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO₂
13. Lupins et produits à base de lupins
14. Mollusques et produits à base de mollusques

(*) Les matières premières achetées congelées à l'origine sont indiquées par un astérisque, comme prévu par l'article 19, paragraphe 9 du D.Lgs. 231/17 et par l'annexe VI, point 2, du règlement UE 1169/2011.

Végetarian



Végan



No gluten



no œufs



