

GLI "APPEETIZER"

(Piattini sfiziosi, per il tuo aperitivo, il tuo antipasto
o per creare il tuo tagliere personalizzato,
anche da condividere!)

SALUMI NEL PIATTINO...



- Mortadella di Prato IGP 5
- Prosciutto crudo Toscano 4
- Speck Alto Adige 4
- Porchetta cotta a legna 5
- Salame Toscano 4
- Salamino di cinghiale 5

CROSTINI NEL PIATTINO...

(2 del solito tipo)

- Patè di fegatini Toscani 3
- Acciughe e stracchino 3
- Funghi porcini 4
- Pecorino e cipolle caramellate 4
- Pomodoro fresco 3
- Formaggio erborinato e noci 4
- Lardo di Colonnata 4
- Pecorino e miele 3
- Fagioli bianchi, sale, olio e pepe 3



FORMAGGI NEL PIATTINO...



- Pecorini misti Toscani 5
- Erborinato Toscano 5
- Cocchetto con stracchino spalmabile 3
- Composta di fichi o miele 2
- Novità formaggio "DE MAGI" 8

COCCHETTI AL FORNO...

(Piccole terrine calde con ingredienti cotti in forno)

- Con pappa al pomodoro 4
- Con fonduta di pecorino e cipolla caramellata 5
- Con patate, taleggio e crudo croccante 5
- Con patate, pecorino e prosciutto cotto 5
- Con patate, erborinato toscano e pera 5



NON POSSONO MANCARE DA CONDIVIDERE...



- Piadina calda a pezzetti condita 3
- Piadina (senza glutine) condita 5
- Sott'oli (pomodorini e carciofino) 5

I TAGLIERI

TAGLIERE "DEGLI ETRUSCHI" 10

Prosciutto crudo, pecorino, crostini con patè di fegatini e piadina a pezzetti

TAGLIERE "DEL DATINI" 10

Mortadella di Prato IGP slow food, due pecorini e piadina a pezzetti

TAGLIERE "DEL CASTELLO" 10

Salamino di Cinghiale, piadina a pezzetti e cocchetto con stracchino e pomodori secchi

TAGLIERE "BUTI" 12

Porchetta al forno tagliata a macchina, piadina a pezzetti e cocchetto di patate stufate

TAGLIERE "IL BISANZIA" 10

Misto di cinque crostini per tipo:
pecorino e cipolla caramellata
stracchino e prosciutto crudo
patè di fegatini
lardo di Colonnata
fagioli bianchi

TAGLIERE "DEGLI ALBERTI" 14

Selezione di quattro formaggi Toscani "DE MAGI" tra cui una tentazione golosa

TAGLIERE "VEGETARIANO" 10

Pecorino, crostini con brie e cipolla caramellata, con fagioli bianchi, sale, olio e cocchetto con pappa al pomodoro

TAGLIERE "VEGANO" 10

2 cocchetti uno con pappa al pomodoro e uno con contorno caldo del giorno e 2 crostini uno con porcini e uno con fagioli bianchi

TAGLIERE "LE BARRIQUE" 25

(consigliato per due persone)

prosciutto crudo, salame Toscano, mortadella di Prato IGP, pecorino fresco, pecorino stagionato, due crostini con patè di fegatini, due con fagioli bianchi, piadina a pezzetti, cocchetto con sott'oli (carciofino e pomodori secchi), cocchetto di pappa al pomodoro e... Tanto amore



VUOI IL CROSTONE O LA PIADINA?

(Il Crostone è realizzato con una bella fetta di pane di Prato dalla nostra "Bozza Pratese")
(La piadina è la tradizionale, ripiegata e farcita)

PRATESE 10

Mortadella di Prato IGP, stracchino e composta di fichi

VALENTINO 9

Prosciutto crudo, mozzarella, rucola, pomodori secchi e aceto balsamico



Le BARRIQUE 10

Speck, tomino caldo e patate stufate

SAVI 9

Porchetta, taleggio e patate stufate

MONTEPIANINA 10

Prosciutto cotto, fontina e crema con funghi porcini

CENCIAIOLA 10

Mortadella di Prato IGP, patè di fegatini e cipolle caramellate

MANCINI 9

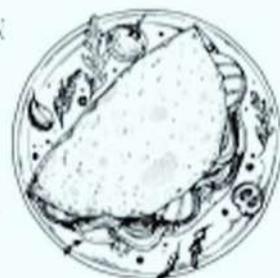
Prosciutto crudo, taleggio, rucola e carciofi sott'olio

INGLESE 8

Roastbeef, crema di tartufo e rucola

DANTE 8

Salame toscano, pecorino e cipolle caramellate



BIANCALANI 10

Prosciutto crudo, crema al tartufo e mozzarella fresca

TORRI 9

Speck, taleggio e radicchio stufato

DELLA CAVA 8

Lardo di Colonnata su patate stufate, sale, olio e pepe

TOMMY 9

Prosciutto crudo, mozzarella, pomodori e rucola

▼ CONTADDIZIONE 9

Radicchio rosso stufato, pera e taleggio

▼ SPINACINA 8

Patate, spinaci e fonduta di pecorino

▼ DUOMO 8

Patate stufate, rucola, pomodori secchi e aceto balsamico

▼ PRETORIO 9

Patate stufate, fagioli cannellini e cipolla caramellata

LA COCCERIA

(Il Coccio è una tipica terrina calda con gli ingredienti cotti nel forno)

Con base di PAPPAL POMODORO

- ✓✓ Coccio con "La nostra pappa al pomodoro" classica 7
- ✓ Coccio con Pappa al pomodoro, fonduta di pecorino e salsa al tartufo 10
- ✓ Coccio con Pappa al pomodoro, fontina e crema di porcini 10
- ✓ Coccio con Pappa al pomodoro, mozzarella e parmigiano 8
- ✓ Coccio con Pappa al pomodoro e fonduta di taleggio 8

Con base di POLENTA...

- Coccio con polenta morbida, tomino e speck croccante 10
- Coccio con polenta morbida, prosciutto cotto e fontina 8
- Coccio con polenta morbida, fonduta di formaggi e crudo croccante 9
- ✓ Coccio con polenta morbida, fonduta di formaggi 8
- ✓ Coccio con polenta morbida, fonduta di pecorino e funghi porcini 9
- ✓ Coccio con polenta morbida, fonduta di taleggio e noci 8

Con base di PATATE stufate...

- Coccio con patate, roastbeef, salsa di tartufo e fonduta di fontina 12
- Coccio con patate, crema con funghi porcini, fontina e crudo croccante 12
- Coccio con patate, mortadella di Prato ed erborinato 10
- Coccio con patate, tomino e speck croccante 10
- ✓ Coccio con patate, fonduta di fontina e crema di porcini 10
- ✓ Coccio con patate, fonduta di taleggio e radicchio rosso stufato 8
- ✓ Coccio con patate stufate, pecorino e cipolle caramellate 8
- ✓ Coccio con patate, spinaci e fonduta di gorgonzola 9
- ✓ Coccio con patate, fonduta di taleggio e pera 9
- ✓ Coccio con patate, radicchio stufato e fagioli bianchi conditi 8





LE TARTARE

(160 GRAMMI DI CARNE CALVANINA KM 0)

CLASSICA 15

Tartare servita su letto di rucola con capperi e acciughe

STUFATA 15

Tartare servita con senape in grani e cocchetto di patate stufate

LE BARRIQUE 15

Tartare servita su fonduta di pecorino Toscano e cipolle caramellate

ERBORINATA 16

Tartare servita con scaglie di erborinato Toscano, pere e granella di noci

DELLA MONTAGNA 18

Tartare servita su fonduta di taleggio con crema di porcini e patate

TARTUFATA 18

Tartare servita con salsa al tartufo su letto di spinaci saltati

D'AOSTA 15

Tartare servita su fonduta di fontina DOP Valle d'Aosta e speck croccante

TRIS DITARTARINE 20

La Classica, La Stufata, Le barrique





INSALATE

SOFIA 12

Insalata, tonno, pomodori secchi, pecorino, rucola e crema di aceto balsamico

GOLOSA 9

Insalata, prosciutto cotto, carciofini sott'olio e pomodori secchi

CLASSICA 8

Insalata, tonno, mozzarella e pomodori

NIZZA 9

Insalata, patate, rucola, pomodori, origano, capperi e acciughe

SELVA 12

Insalata, radicchio rosso, tomino caldo, speck croccante, noci e crema di aceto balsamico

INGLESE 10

Insalata, roastbeef, scaglie di grana e rucola

CONTADINA 9

Insalata, rucola, pera, pecorino e noci

VEGGIE 10

Insalata, rucola, patate, fagioli cannellini e cipolla caramellata



DESSERT



CANTUCCIO-MISÙ 6

(è la nostra versione del tiramisù, senza l'uovo e i biscottini inzuppati nel caffè sono i cantucci di Prato con le mandorle)

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO 5

con il cuore fondente



CANTUCCINI DI PRATO 5

...misti mandorla e cioccolato

...solo mandorla

...solo cioccolato

...con il VINSANTO 7

...con crema di mascarpone al vin santo 8

PANNA COTTA FRESCA 5

...con marmellata di fichi

...con fonduta di cioccolato bianco

...con fonduta di cioccolato amaro

...con frutti rossi sciropati

...con Nutella



PIADINA

...con Nutella 5

...con Nutella e mascarpone 6

CREMA DI MASCARPONE 5

...con Nutella

...con frutti rossi

...con fonduta di cioccolato bianco

...con fonduta di cioccolato amaro

...con marmellata di fichi

...con vinsanto e biscotto di Prato alla mandorla...



PECORINI FRESCHI 5

ERBORINATO TOSCANO 5