



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



Le Barrigue

WINE - FOOD & DRINK PRATO

Under ancient Renaissance vaults,
where time stands still, you can find
tasty dishes and wine for an authentic and
unforgettable experience

APPETIZERS

Made to create your own charcuterie board
for a snack or an aperitif

• Small plate of cold cuts

Local Mortadella lgp	6	
Tuscan raw ham	6	
Speck Alto Adige	5	
Local wood-fired porchetta	6	
Tuscan salami	4	








• Small plate of bruschetta

two pieces of the same type



Tuscan chicken liver pâté (1,3,5,6,7,8,9,10,12,14)	4	
Butter and Cantabrian anchovies (1,4,7)	5	
Blue cheese and nuts (1,5,6,7,8,11,12)	4	
Lardo (1)	4	
Pecorino cheese and honey (1,7)	4	
White beans, oil, salt and pepper (1,6,9,10,11,12)	4	 
Pecorino cheese e caramelized onion (1,7,12)	5	
Porcini mushrooms* (1,6,9,10,11,12)	6	 

• Coccetti

Little delicious hot bowl

With pappa al pomodoro (1,6,9,10,11,12)	4	 
With Tuscan pecorino cheese fondue and caramelized onions (7,12)	6	 
With potatoes*, fontina cheese and ham (7,10,11)	5	
With potatoes*, blue cheese and pear (1,6,9,10,11,12)	5	 

• Not to be missed

Tuscan pecorino cheese (7)	6	
Toasted piadina (flat bread) (1,6,9,10,11,12)	4	
Toasted piadina - Gluten free (6,9,10,11,12)	5	 
Dried tomatoes in oil	4	 
Brined green olives	4	  
Fig jam or honey	2	  
Hummus (mashed chickpeas) with sliced piadina	6	

I COCCI

Bowls

made to bake in the oven

Coccio Pappa (1,6,9,10,11,12) With our typical pappa al pomodoro"	7	
Coccio Patate Dante (7,10,11) Potatoes*, Tuscan pecorino cheese fondue, Tuscan salami and fig jam	9	
Coccio Patate Tomino (7,10,11) Potatoes*, tomino cheese fondue and crunchy speck	10	
Coccio Patate Roastbeef (7,10,11) Potatoes*, Tuscan pecorino cheese fondue, roastbeef and truffle sauce	12	
Coccio Patate Cotto (6,7,9,10,11,12) Potatoes*, ham, fontina cheese fondue and porcini mushrooms*	12	
Coccio Polenta Gorgo (6,7) Soft polenta, blue cheese fondue and crunchy ham	10	
Coccio Polenta Ricca (6,7) Soft polenta, fontina fondue cheese and crunchy speck	10	

I COCCI

Vegeterian and Vegan

Coccio Pappa (1,6,9,10,11,12) With our typical pappa al pomodoro	7	
Coccio Patate Mazzoni (1,5,6,7,8,9,10,11,12) Potatoes*, fig jam, blue cheese fondue and nuts	10	 
Coccio Patate Gourmet (7,10,11,12) Potatoes*, Tuscan pecorino cheese fondue and caramelized onions	9	 
Coccio Patate Pere (7,10,11) Potatoes*, blue cheese fondue and pear	9	 
Coccio Patate Faggioli (6,9,10,11,12) Potatoes*, red radish and white seasoned beans	8	  
Coccio Polenta Bianca (6,7) Polenta and mixed cheeses fondue	8	 
Coccio Polenta Funghi (6,9,10,11,12) Polenta and porcini mushrooms*	9	  



CHARCUTERIE BOARD

- Degli Etruschi (7.12.14.1.8.10.13.5.9.6) 12
Tuscan raw ham, pecorino cheese, two bruschetta with chicken liver pâté and toasted piadina
- Del Datini (7.1.6.10.12) 12
local Mortadella IGP, two bruschetta with pecorino cheese and fig jam and toasted piadina
- Il Bisanzia (7.12.4.14.1.8.10.13.5.9.6.3.11) 12
(Selection of five bruschetta, one for type)
Chicken liver pâté - Butter and Cantabrian anchovies - Lardo - Blue cheese and nuts - Pecorino cheese and caramelized onions
- “Le Barrique” (7.12.14.1.8.10.3.5.9.6.13.11) 25
(recommended for two)
Tuscan raw ham, local Mortadella IGP, Tuscan salami, pecorino cheese, pappal al pomodoro, two bruschetta with chicken liver pâté and two with white beans, toasted piadina, little bowl with potatoes*, blue cheese fondue, honey and... lots of love.
- Tagliere NoGlutine (7.10.11) 12 
gluten free piadina, Tuscan raw ham and stewed potatoes* with pecorino cheese fondue and honey



CHARCUTERIE BOARD

Vegeteriani & Vegan

- Vegetariano (9.1.7.13.11.6.10.12) 10 
little bowl of pappal al pomodoro, Tuscan pecorino cheese and two bruschetta with white beans
- Vegano (6.9.10.11.12.13) 10 
hummus little bowl, one bruschetta with porcini mushrooms* and one with white beans oil, salt and pepper, and pappal al pomodoro bowl

vegetarian food  vegan food  gluten free 

CROSTONI E PIADINE

Our crostone is a big slice of a local bread
and piadina it's like pita bread

Pratese (1,7) local Mortadella IGP, Tuscan pecorino cheese fondue and fig jam	12
Tommy (1,7) Tuscan raw ham, fresh mozzarella, rocket and dried tomatoes	12
Della Cava (1,10,11) lardo, stewed potatoes* and honey	8
Torri (1,7,12) speck, red radish and melted tomino cheese	10
Montepianina (1,6,7,9,10,11,12) ham, fontina cheese fondue and porcini mushrooms*	10
Duccio (1,7) Tuscan salami, Tuscan pecorino cheese fondue, rocket and fig jam	10
Savi (1,7,10,11) local wood-fired porchetta, fontina cheese fondue and stewed potatoes*	12
Lucrezia (1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,14) local Mortadella IGP, chicken liver pâté and white beans	10

(option of gluten free piadina + 3,00)

CROSTONI

Vegeteriani & Vegan

Etrusco (1,7) pear, Tuscan pecorino cheese fondue, honey and rocket	8	✓
Duomo (1,10,11,12) Stewed potatoes*, rocket, dried tomatoes and balsamic vinegar glaze	8	✓✓
Pretorio (1,6,9,10,11,12,13) white beans, hummus, caramelized onions and rocket	10	✓✓

(option of gluten free piadina + 3,00)

vegeterian food ✓ vegan food ✓

LE TARTARE

160 gr of Calvinina's raw meat from Mannori factory,
an old artisan butcher's shop from Prato

"Le Barrique" (6.7.9.10.11.12) with Tuscan pecorino cheese fondue and caramelized onions	16
La Sfiziosa (6.9.10.11.12) with capers, dried tomatoes and balsamic vinegar glaze	16
L'Erborinata (6.7.9.10.11.12) with gorgonzola cheese fondue and crunchy ham	16
La Montagna (6.7.9.10.11.12) with tomino cheese fondue and crunchy speck	18
Aosta (6.9.10.11.12) with stewed potatoes*, fontina cheese fondue and porcini mushrooms*	18
l' Tris Di Tartare (6.7.9.10.11.12) le Barrique, l'erborinata and la sfiziosa	22

FRESH SALADS

Sofia (4.12.7) salad, tuna fish, dried tomatoes, Tuscan pecorino cheese, rocket and balsamic vinegar glaze	14
Selva (5.6.7.8.10.11) salad, red radish, hot tomino cheese, crunchy speck, nuts and balsamic vinegar glaze	12
Nizza (4.10.11.12.14) salad, stewed potatoes*, rocket, oregano, capers and Cantabrian anchovies and dried tomatoes	10
Inglese (7) salad, rocket, roastbeef and pecorino cheese	10
Vegan (6.9.10.11.13) salad, stewed potatoes*, rocket, white beans, oregano and caramelized onion	9 



I DESSERT

<p>Cantuccio-Misu' (1,3,5,6,7,8,10) this is our version of tiramisù. with almond biscuits typical from Prato soaked in coffee</p>	6	
<p>Hot chocolate cake* (1,3,5,6,7,8) with melting heart</p>	6	
<p>Hot chocolate cake (1,3,5,6,7,8) with melting heart and fresh mascarpone cream</p>	7	
<p>Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10) ... almond ... chocolate ... mixed</p>	5	
<p>Biscotti di Prato (1,3,5,6,7,8,10,12)) with Vinsanto</p>	7	
<p>Fresh Panna Cotta ... with fig jam (7) ... with dark chocolate fondue (6,7) ... with red fruits* (7)</p>	5	
<p>Classic Piadina (1,5,6,7,8) with Nutella</p>	5	
<p>Piadina Gluten Free ... with Nutella (5,6,7,8) ... fig jam (5,6,7,8)</p>	8	    
<p>Mascarpone Cream (no egg) ... with Nutella (5,6,7,8) ... with red fruits* (7) ... with white chocolate fondue (7,6) ... with fig jam (7)</p>	5	 
<p>Pecorino server with fig jam (7)</p>	6	  

BAR



Wami Water 0,50 in plastic 1
every time You drink Wami. You do a donation for all around the world.. www.wa-mi.org

Valverde Water 0,50 in glass 2
water poor in minerals, her lightness it' s perfect with simple dishes, white wine's and bubbles.

Valverde Water 0,75 in glass 3
water poor in minerals, her lightness it' s perfect with simple dishes, white wine's and bubbles.

Verna Water 0,75 in glass 2
Tuscan water with medium hardness, perfect with all.

San Felice Water 0,37 in glass 2
Tuscan water rich in minerals, perfect with structured dishes and red wine's.

San Felice Water 0,75 in glass 3
Tuscan water rich in minerals, perfect with structured dishes and red wine's.

Coffee 2
espresso, deca, orzo

Stained Coffee 2

Corretto Coffee 3

American Coffee 2,50

Stained Milk 3

Cappuccino 3

Hot Tea 3

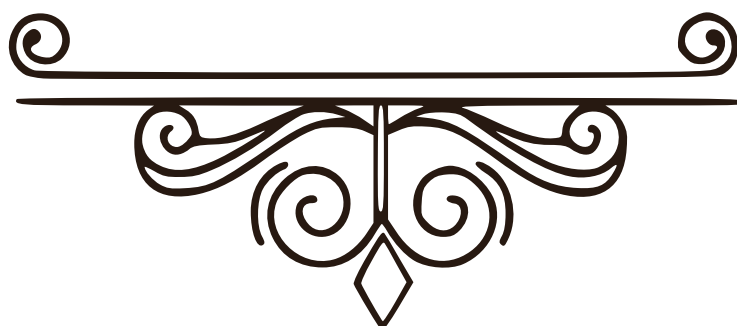
Coperto 2.00 €



DRINKS AND COCKTAIL



Fruit juice Orange, peach, pear	3
Glass drinks Coca Cola, Coca Cola O, Fanta, Tonic Water, Lemon Soda	3
Glass drinks Premium Tonic Water, Sanbitter, Campari Soda, Crodino, Ginger beer Premium	4
Spritz Aperol, Campari, Hugo	6
Americano (Red Martini, Campari and soda) (Red Vermut, Campari and soda)	6
Negroni (Red Martini, Campari and gin beefeater) (Red Vermut, Campari and gin beefeater)	6
Gin beefeater Tonic / Lemon	6
Vodka moskosvskaya Tonic / Lemon	6
Moscow mule Moskosvskaya vodka, ginger beer and lime	6
Non-alcoholic cocktail's Sweet or Dry	5



ALLERGENS

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 ternifolia*), 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.