

- Gfí Stuzzichíni -

(Piattini sfiziosi ideali da aperitivo, antipasto o per creare il tuo tagliere personalizzato)

SALUMI (in ogni piattino 60/80 gr di salumi)



Mortadella di Prato	7
Prosciutto crudo Toscano	7
Salame Toscano	5
Lardo	4

CROSTINI (in ogni piattino ci sono due crostini uguali)



Paté di fegatini Toscani	4 (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)
Paté di fegatini Toscani e cipolla caramellata	5 (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)
Acciughe del Cantabrico e philadelphia (1,4,7,14)	5
Pecorino e cipolle caramellate (1,7,12)	5 vegetariano
Pecorino e marmellata di fichi (1,7)	4 vegetariano
Pomodoro fresco (6,9,10,11,12)	4 vegetariano e vegano
Gorgonzola e noci (1,5,6,7,8,11,12)	5 vegetariano
Lardo (1)	4

NON POSSONO MANCARE



Piadina a pezzetti condita (1,6,9,10,11,12)	4
Piadina senza glutine condita (6,9,10,11,12)	6 vegetariano e vegano
Hummus e piadina calda condita (1,6,9,10,11,12)	7 vegetariano e vegano
Olive verdi in salamoia	4 vegetariano e vegano
Pecorino Toscano (7)	7 vegetariano
Composta di fichi o miele	2 vegetariano e vegano
Carciofi sott'olio (12)	4 vegetariano e vegano
Pinzimonio (6,9,10,11,12)	6 vegetariano e vegano

COCCETTI (sono piccole terrine per cuocere gli ingredienti in forno)



Pappa al pomodoro (1,6,9,10,11,12)	4 vegetariano e vegano
Fonduta di pecorino e cipolla caramellata (7,12)	7 vegetariano
Patate*, Philadelphia e prosciutto cotto (6,7,9,10,11,12)	5
Patate*, gorgonzola e pere (6,7,9,10,11,12)	5 vegetariano

- 1 Taglieri -

(i taglieri si possono condividere come aperitivo, antipasto o come portata unica)

TAGLIERE DEGLI ETRUSCHI (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14) 14

Prosciutto crudo Toscano, due crostini con paté di fegatini Toscani, pecorino e piadina

TAGLIERE DEL DATINI (1,6,7,10) 12

Mortadella di Prato IGP, stracchino e piadina

TAGLIERE DEL MANNORO (KM 0) 14

Prosciutto crudo Toscano, mortadella di Prato, salame Toscano

TAGLIERE BISANZIA (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) 12

cinque crostini misti: Pomodoro fresco e acciuga, paté di fegatini Toscani, pecorino e cipolla caramellata, lardo e prosciutto crudo e philadelphia

TAGLIERE D'ITALIA (1,6,7,9,10,11,12) 14

Burrata fresca, pappa al pomodoro, prosciutto crudo Toscano e piadina

TAGLIERE VEGETARIANO (1,6,7,9,10,11,12,13) 10

Pappa al pomodoro, pecorino Toscano, crostino gorgonzola e miele e crostino con pomodoro fresco

TAGLIERE VEGANO (1,6,9,10,11) 12

Hummus, pinzimonio e due crostini con pomodoro fresco



TAGLIERE LE BARRIQUE

(Consigliato per 2 persone) (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Crudo Toscano, mortadella di Prato IGP, salame Toscano, pecorini, due crostini con paté di fegatini Toscani, due con pomodori freschi, piadina, pappa al pomodoro, carciofi sott'olio e... tanto amore...



- Crostoni e Piadine -

(Il crostone è realizzato con una fetta di pane della nostra Bozza Pratese, il pane di Prato)

DELLA CAVA ^(1,10,11)	10
Patate stufate*, lardo e miele	
GENOVESE ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	10 <i>vegetariano</i>
Pomodori freschi, mozzarella, pesto alla genovese e rucola	
TORRI ^(1,7)	10 <i>vegetariano</i>
Gorgonzola, pere e rucola	
NENE ^(1,7)	10
Prosciutto cotto, mozzarella fresca, carciofi sott'olio e rucola	
DUCCIO ^(1,7)	13
Salame Toscano, fonduta di pecorino Toscano, rucola e composta di fichi	
DUOMO ^(1,10,11,12)	8 <i>vegano</i>
Patate stufate *, rucola, carciofi sott'olio e glassa di aceto balsamico	
TOMMY ^(1,7)	12
Prosciutto crudo Toscano, mozzarella, pomodori freschi e rucola	
ETRUSCO ^(1,7)	10 <i>vegetariano</i>
Pere, pecorino Toscano, miele e rucola	
PRATESE ^(1,7)	12
Mortadella di Prato IGP, Philadelphia e composta di fichi	
CARCERI ^(1,7)	12
Prosciutto cotto, Philadelphia, rucola e olive taggiasche	

(Modifica con piadina senza glutine + 3,00)



- Le Tartare -



(sono di carne Calvinina dell'antica macelleria Mannori di Prato)

BIS DI TARTARE ^(7,10,11,12) 20

(La tartare Le Barrique e la tartare Agrumata)

LE BARRIQUE ^(7,10,11,12) 18

Fonduta di pecorino Toscano e cipolla caramellata

AGRUMATA ^(6,10,11) 16

Succo di agrumi e insalata di finocchi fresca

ISOLANA ^(6,7,10,11) 18

Pomodori freschi, olive taggiasche e feta

MEDITERRANEA ^(6,7,10,11) 18

Burrata fresca e pomodorini



- Le Insalate -

VEGANA ^(10,11,12) 9 *vegana*

Insalata, patate stufate*, rucola, pomodorini, origano e cipolle caramellate

BURRATA ^(7,12) 12 *vegetariana*

Insalata, rucola, pomodori, burrata fresca e glassa di aceto balsamico

SOFIA ^(4,7,12) 12

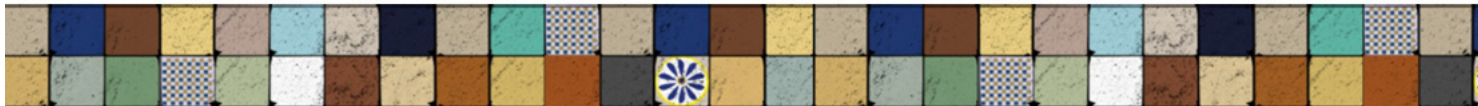
Insalata, tonno, pomodorini, pecorino Toscano, rucola e glassa di aceto balsamico

GRECA ⁽⁷⁾ 12 *vegetariana*

Insalata, rucola, olive taggiasche, pomodorini, feta e cipolla caramellata

NIZZA ^(4,10,11,12,14) 14

Insalata, patate stufate*, rucola, pomodori, origano, capperi e acciughe del Cantabrico



- 1 Cocci -

(i cocci sono terrine della tradizione Toscana per cuocere gli ingredienti in formo)

PAPPA AL POMODORO (1,6,9,10,11,12)

7 *vegetariano e vegano*

Tipica zuppa di pane e pomodoro, alla nostra maniera.

COCCIO LEGGERO (7,10,11)

8 *vegetariano*

patate, fonduta di Philadelphia e radicchio rosso*

COCCIO PERE (7,10,11)

9 *vegetariano*

patate, gorgonzola e pere*

COCCIO COTTO (7,10,11)

8

Potato stufate, prosciutto cotto e fonduta di Philadelphia*

COCCIO GORGO (7,10,11)

10

patate, crudo croccante e fonduta di gorgonzola*

COCCIO GOURMET (7,10,11,12)

9 *vegetariano*

patate, pecorino Toscano e cipolla caramellata*

COCCIO ROASTBEEF (7,10,11)

12

patate, fonduta di pecorino Toscano e roastbeef*

COCCIO DANTE (7,10,11)

12

patate, salame, marmellata di fichi, fonduta di pecorino Toscano*



- 1 Dessert -



CANT'UCCIO... MISU' (1,3,5,6,7,8,10)

6

(è la nostra versione del tiramisù, con biscottini di Prato inzuppati nel caffè)

CHEESE CAKE

(la nostra versione è fatta con la base di biscotti di Prato con le mandorle) (1,7)



- Al naturale (1,7) 5
- Con frutti rossi* (1,7) 5
- Con fonduta di cioccolato amaro (1,7,8) 5
- Con marmellata di fichi (1,7) 5
- Con fonduta di cioccolato bianco (6,7) 6

CREMA DI MASCARPONE (senza uovo)

- Con nutella (5,6,7,8) 5
- Con frutti rossi* (7) 5
- Con fonduta di cioccolato bianco (6,7) 6
- Con fonduta di cioccolato amaro (7,8) 6
- Con marmellata di fichi (7) 5
- Affogata nel caffè (7) 6



BISCOTTI di PRATO:

- Solo biscotti Tipici alla mandorla (1,3,5,6,7,8,10)
- O biscotti serviti con Vin Santo, rigorosamente da inzuppare (1,3,5,6,7,8,10,12)

6

SOUFFLÉ *

- Al cioccolato caldo (1,3,5,6,7,8) 5
- Al cioccolato caldo e crema di mascarpone fresca (1,3,5,6,7,8) 7



PIADINA con nutella (1,5,6,7,8)

5

PIADINA senza glutine con nutella (5,6,7,8)

8

PIADINA senza glutine con marmellata di fichi

8

PECORINO fresco, accompagnato da composta di fichi (7)

6

FRITTATA DEL GIORNO... chiedere al cameriere.

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 D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011





- BAR -

Acqua San Bernardo 0,50 in Plastica 1
acqua oligominerale minimamente mineralizzata con basso residuo fisso
e ridotto contenuto di sodio, potassio e magnesio. Ideale con piatti più leggeri
vini bianchi e bollicine

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, decaffeinato, orzo

Caffè macchiato 2

Caffè corretto (grappa, sambuca) 3

Caffè americano 2,50

Latte macchiato 3

Latte caldo 3

Latte fresco 3

Cappuccino 3

Thè caldo 3



Coperto 2,00 €/cad.



- BIBITE e COCKTAIL -



SUCCHI DI FRUTTA

Arancia	3
Pesca	3
Pera	3
Pomodoro	3

BIBITE IN VETRO

Coca Cola	3
Coca Cola zero	3
Fanta	3
Sanbitter	3
Campari Soda	3
Crodino	3
Tonica BIO Galvanina	4
Bitter Lemon BIO Galvanina	4



1 COCKTAIL classici

Spritz	6
(Aperol, Campari, Hugo)	
Americano	6
(Vermut rosso, Campari e soda)	
Negroni	6
(Vermut rosso, Campari e gin beefeater)	
Gin...	6
Tonic / Lemon	
Vodka...	6
Tonic / Lemon	



Cocktail analcolico

dolce o secco	6
---------------	---