

- Gli Stuzzichini -

(Ce sont de petites bouchées savoureuses, idéales pour l'apéritif, en entrée ou pour composé votre propre plateau personnalisé)

CHARCUTERIES (dans chaque petite assiette, 60 à 80 g de charcuterie)



Mortadelle de Prato	7
Jambon cru Toscan	7
Saucisson Toscan	5
Lard	4

CROÛTONS (Dans chaque assiette, il y a 2 croûtons identiques)



Pâté de foie de volaille Toscan ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	4
Pâté de foie de volaille Toscan et oignons caramélisée ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	5
Anchois de Cantabrie et philadelphia ^(1,4,7,14)	5
Pecorino et oignons caramélisés ^(1,7,12)	5 végétarien
Pecorino et confiture de figues ^(1,7)	4 végétarien
Tomate fraîche ^(6,9,10,11,12)	4 végétarien et végan
Gorgonzola et noix ^(1,5,6,7,8,11,12)	5 végétarien
Lard ⁽¹⁾	4

ILS NE PEUVENT PAS MANQUER



Piadinina assaisonnée ^(1,6,9,10,11,12)	4
Piadinina sens gluten assaisonnée ^(6,9,10,11,12)	6 végétarien et végan
Hummus et piadinina chaud assaisonnée ^(1,6,9,10,11,12)	7 végétarien et végan
Olives vertes en saumure	4 végétarien et végan
Pecorino Toscan ⁽⁷⁾	7 végétarien
Confiture de figues ou miel	2 végétarien et végan
Artichauts à l'huile ⁽¹²⁾	4 végétarien e végan
Tremper ^(6,9,10,11,12)	6 végétarien e végan

COCCETTI (Ce sont de petites terrines pour cuire les ingrédients au four)



Pappa al pomodoro ^(1,6,9,10,11,12)	4 végétarien et végan
Fondue de pecorino et oignons caramélisée ^(7,12)	7 végétarien
Pommes de terre*, Philadelphia et jambon cuit ^(6,7,9,10,11,12)	5
Pommes de terre*, gorgonzola et poires ^(6,7,9,10,11,12)	5 végétarien

- 1 Taglieri -

(Les plateaux peuvent être partagés en apéritif, en entrée ou en plat unique)

- TAGLIERE DEGLI ETRUSCHI** (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14) 14
Jambon cru Toscan, deux croutons avec pâté de foie de volaille Toscan, pecorino et piadina
- TAGLIERE DEL DATINI** (1,6,7,10) 12
Mortadelle de Prato IGP, philadelphia et piadina
- TAGLIERE DEL MANNORO (KM 0)** 14
Jambon cru Toscan, mortadelle de Prato, saucisson Toscan
- TAGLIERE BISANZIA** (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) 12
cinq croûtons mélangés: Tomate fraîche et anchois, pâté de foie de volaille Toscan, pecorino et oignons caramélisées, lard et jambon cru et philadelphia
- TAGLIERE D'ITALIA** (1,6,7,9,10,11,12) 14
Burrata fraîche, pappal pomodoro, jambon cru Toscan et piadina
- TAGLIERE VÉGÉTARIANO** (1,6,7,9,10,11,12,13) 10
Pappal pomodoro, pecorino Toscan, croûton gorgonzola et miel et croûton avec tomate fraîche
- TAGLIERE VÉGAN** (1,6,9,10,11) 12
Hummus, tremper et croûtons avec tomates fraîches
- TAGLIERE LE BARRIQUE** 28
(Recommandé pour 2 personnes) (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)
Jambon cru Toscan, mortadelle de Prato IGP, saucisson Toscan, pecorino, deux croûtons avec pâté de foie de volaille Toscan, deux avec tomates fraîches, piadina, pappal pomodoro, artichauts à l'huile et... beaucoup d'amour...





- Crostoni e Piadine -

(Le croûton est réalisé avec une tranche de pain de notre Bozza Pratese, le pain de Prato)

DELLA CAVA ^(1,10,11)	10
Pommes de terre*, lard et miel	
GENOVESE ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	10 végétarien
Tomates fraîches, mozzarella, pesto génois et roquette	
TORRI ^(1,7)	10 végétarien
Gorgonzola, poires et roquette	
NENE ^(1,7)	10
Jambon cuit, mozzarella fraîche, artichauts à l'huile et roquette	
DUCCIO ^(1,7)	13
Saucisson Toscan, fondue de pecorino Toscan, roquette et confiture de figes	
DUOMO ^(1,10,11,12)	8 végan
Pommes de terre *, roquette, artichauts à l'huile et glace de vinaigre balsamique	
TOMMY ^(1,7)	12
Jambon cru Toscan, mozzarella, tomates fraîches et roquette	
ETRUSCO ^(1,7)	10 végétarien
Poires, pecorino Toscan, miel et roquette	
PRATESE ^(1,7)	12
Mortadelle de Prato IGP, philadelphia et confiture de figes	
CARCERI ^(1,7)	12
Jambon cuit, Philadelphia, roquette et olives taggiasche	

(Avec piadina sans gluten + 3,00)





- Le Tartare -

(Viande de Calvanina de l'antique boucherie Mannori de Prato)



BIS DI TARTARE (7,10,11,12) 18

La tartare Le Barrique et la tartare Agrumata

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

Fondue de pecorino Toscan et oignons caramélissés

AGRUMATA (6,10,11) 16

Jus d'agrumes et salade de fenouil fraîche

ISOLANA (6,7,10,11) 18

Tomates fraîches, olives taggiasche et feta fromage

MEDITERRANEA (6,7,10,11) 18

Burrata fraîche et tomates



- Le Insalate -

VÉGAN (10,11,12) 9 *végan*

Salade, pommes de terre*, roquette, tomates, origan et oignons caramélissés

BURRATA (7,12) 12 *végétarien*

Salade, roquette, tomates, burrata fraîche et glace de vinaigre balsamique

SOFFIA (4,7,12) 12

Salade, thon, tomates, pecorino Toscan, roquette et glace de vinaigre balsamique

GRECA (7) 12 *végétarien*

Salade, roquette, olives taggiasche, tomates, feta fromage et oignons caramélissés

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

Salade, pommes de terre*, roquette, tomates, origan, câpres et anchois de Cantabrie



- 1 Coccí -

(des terrines de la tradition toscane utilisées pour cuire les ingrédients au four)

PAPPA AL POMODORO (1,6,9,10,11,12) Soupe typique de Prato au pain et aux tomates, à notre façon	7 végétarien et vègan
COCCIO LEGGERO (7,10,11) Pommes de terre*, fondue de Philadelphia et radicchio rouge	8 végétarien
COCCIO PERE (7,10,11) Pommes de terre*, gorgonzola et poires	9 végétarien
COCCIO COT'TO (7,10,11) Pommes de terre*, jambon cru et fondue de Philadelphia	8
COCCIO GORGO (7,10,11) Pommes de terre*, jambon cru croquant et fondue de gorgonzola	10
COCCIO GOURMET (7,10,11,12) Pommes de terre*, pecorino Toscan et oignons caramélisée	9 végétarien
COCCIO ROAST'BEEF (7,10,11) Pommes de terre*, fondue de pecorino Toscan et roastbeef	12
COCCIO DANTE (7,10,11) Pommes de terre*, saucisson, confiture de figues, fondue de pecorino Toscan	12



- Dessert -



CANTUCCIO... MISU ^(1,3,5,6,7,8,10) 6

(c'est notre version du tiramisù avec des biscuits de Prato trempés dans le café)

CHEESE CAKE

(notre version est fait avec des biscuits de Prato à l'amande) ^(1,7)

- Au naturel ^(1,7) 5
- Avec fruits rouge* ^(1,7) 5
- Avec fondue de cioccolato amer ^(1,7,8) 5
- Avec confiture de figues ^(1,7) 5
- Avec fondue de cioccolato blanche ^(6,7) 6



CRÉME DI MASCARPONE (sans oeuf)

- Au naturel ^(1,7) 5
- Avec Nutella ^(5,6,7,8) 5
- Avec fruits rouge* ⁽⁷⁾ 5
- Avec fondue de cioccolato blanche ^(6,7) 6
- Avec fondue de cioccolato amer ^(7,8) 6
- Avec confiture de figues ⁽⁷⁾ 5
- Noyé dans le caffè ⁽⁷⁾ 6



BISCUITS de PRATO, typique à l'amande ^(1,3,5,6,7,8,10)

Avec Vin Santo, strictement à tremper ^{1,3,5,6,7,8,10,12)} 8

SOUFFLÉ* avec cioccolato chaude ^(1,3,5,6,7,8) 5

- Avec cioccolato et crème de mascarpone fraîche ^(1,3,5,6,7,8) 7

PIADINA avec Nutella ^(1,5,6,7,8) 5

PIADINA sans gluten avec Nutella ^(5,6,7,8) 8

PIADINA sans gluten avec confiture de figues 8

PECORINO fraîche, accompagné de la confiture de figues ⁽⁷⁾ 6

FRUIT DU JOUR... demandez au serveur. 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 10mg/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 UE1169/2011.





BAR



San Bernardo 0,50 en Plastique

1

faiblement minéralisée et oligominéralisée, à faible teneur en résidus fixes et à teneur réduite en sodium, potassium et magnésium. Idéale avec des plats légers, des vins blancs et des vins effervescents.

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)

Café macchiato

3

Café corrigé

3

Café américain

2,5

Lait macchiato

3

Cappuccino

3

Thé chaud



Couvert 2, 00 €



Grappes, Amers et Liqueurs

GRAPPE CLAIRE

MAROLO MOSCATO 6

Intense, douce et aromatique

PANCRAZI PINOT'NERO 6

Intense et persistant

MAROLO BRUNELLO AFFINATA 6

Délicate, fraîche et florale

MAROLO BARBERA AFFINATA 5

Sèche et fruitée

MAROLO BAROLO 6

Enveloppant et de corps remarquable

GRAPPA SOMBRE

MAROLO AMARONE 6

Douce et élégante avec des notes fruitées

MAROLO BAROLO 15 ANNI 12

Intense, aromatique et douce

LIQUEURS

VIN SANTO DI CARMIGNANO (PRATO) 7

Doux, Velouté et Aromatique

PASSITO DI NOTO (SICILIA) 8

Intense E Persistant

SAUTERN (FRANCIA) 7

Harmonieux et Élegant

MOSCATO (SICILIA) 4

Aromatique, Intense et Fruitée

ZIBIBBO (SICILIA) 4

Douce et Floral

MARSALA (SICILIA) 6

Élegant et Raffiné

RECIOTO DI VALPOLICELLA (VENETO) 6

Creméux et Persistant

AMERS

FERRO-CHINA DEL GUASTI 7

AMARO NONNINO 6

AMARO DEL CAPO 4

MONTENEGRO 4

LIMONCELLO 4



WHISKY & WHISKEY

<i>LAPHROAIG 10 (SCOZIA, ISLAY)</i>	9
<i>Troublé et fumé</i>	
<i>GLENFIDDICH 12 (SCOZIA, SPEYSIDE)</i>	10
<i>Aromatique et doux</i>	
<i>TALISKER (SCOZIA, SKIE)</i>	12
<i>Troublé et Marin</i>	
<i>JAMESON BLACK BARREL (IRLANDA)</i>	8
<i>Intense, Doux et sucré</i>	
<i>TULLAMORE DEW (IRLANDA)</i>	5
<i>Mature et épicé</i>	
<i>JACK DANIEL'S HONEY (USA)</i>	6
<i>Au miel, doux et aromatique</i>	
<i>BULLEIT BOURBON (USA, KENTUCKY)</i>	6
<i>Fort, Plein et pur</i>	

LIQUEURS

<i>MAROLO ACQUAVITTE DI MELLE</i>	8
<i>Harmonieux et enveloppant</i>	
<i>MAROLO ACQUAVITTE DI PERE</i>	9
<i>Seque et rondé.</i>	
<i>MAROLO ACQUAVITTE DI ALBICOCCHE</i>	10
<i>Doux et harmonieux</i>	
<i>MAROLO CAMOMILLA</i>	6
<i>Seque, Persistant et agréable</i>	
<i>CHARTREUSE</i>	10
<i>Liqueur Française Piquant et épicé</i>	
<i>CHAMBORD LIQUORE LAMPONE</i>	9
<i>Liquore Précieux Français à la framboise noire</i>	

COGNAC & ARMAGNAC

<i>COGNAC REMY MARTIN</i>	12
<i>Doux Et équilibré</i>	
<i>ARMAGNAC ST MICHEL</i>	6
<i>Complexe Et Éloquant</i>	

RUM

<i>BUMBU (MADAGASCAR)</i>	10
<i>Doux, Corsé et doux</i>	
<i>DON PAPA BAROKO (FILIPPINE)</i>	10
<i>Fruité Et Intense</i>	
<i>DIPLOMATICO RES. EXCLUSIVA (VENEZUELA)</i>	10
<i>Enveloppant, Corps moyen</i>	
<i>MATUSALEM (REP. DOMINICAÑA)</i>	10
<i>Doux Et Complexe</i>	
<i>BARCELÒ ORGANIC (REP. DOMINICAÑA)</i>	6
<i>Propre, pur et délicat</i>	
<i>KRAKEN (CARAIBI)</i>	6
<i>épicé, décidé et persistant</i>	
<i>COPALLI WHITE RUM COCOA (BELISE)</i>	10
<i>Agréable et décidé</i>	
<i>LE MAUNY (MARTINICA)</i>	12
<i>Complexe et enveloppant</i>	





Boissons et Cocktails

JUS DE FRUIT

3

Orange
Pêche
Poire
Tomate

BOISSONS EN VERRE

3

Coca Cola
Coca Cola o
Fanta
Sanbitter
Campari Soda
Crodino



BOISSONS EN VERRE

4

Tonic BIO Galvanina
Bitter Lemon BIO Galvanina

COCKTAIL

6

Spritz
(Aperol, Campari, Hugo)
Americano
(Vermut rouge, Campari et soda)
Negroni
(Vermut rouge, Campari et gin beefeater)
Gin
Tonic / Lemon
Vodka
Tonic / Lemon
Cocktail Sans Alcool
Doux ou Sec



