

- Gfí Stuzzichíní -

(Son platillos deliciosos ideales como aperitivo, entrante o para crear tu tabla personalizada)

EMBUTIDOS (En cada platillo, 60/80 g de embutidos)



Mortadela d'E Prato	7
Jamón crudo Toscano	7
Salami Toscano	5
Lardo	4

TOSTAS (En cada platillo hay 2 tostas idénticas)



Paté Toscano de hígaditos ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	4
Paté Toscano de hígados y cebolla caramelizada ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	5
Anchoas de Cantábrico y queso stracchino ^(1,4,7,14)	5
Queso pecorino y cebollas caramelizadas ^(1,7,12)	5 vegetariano
Queso pecorino y marmelada de higos ^(1,7)	4 vegetariano
Tomate fresco ^(6,9,10,11,12)	4 vegetariano y vegano
Queso gorgonzola y nueces ^(1,5,6,7,8,11,12)	5 vegetariano
Lardo ⁽¹⁾	4

NO PUEDEN FALTAR



Piadiná troceada y aliñada ^(1,6,9,10,11,12)	4
Piadiná sin gluten aliñada ^(6,9,10,11,12)	6 vegetariano y vegano
Hummus y piadiná calda aliñada ^(1,6,9,10,11,12)	7 vegetariano y vegano
Olivas verdes en salmuera	4 vegetariano y vegano
Queso pecorino Toscano ⁽⁷⁾	7 vegetariano
Compota de higos o miel	2 vegetariano y vegano
Alcachofas en aceite ⁽¹²⁾	4 vegetariano y vegano
Pinzimonio ^(6,9,10,11,12)	6 vegetariano y vegano

COCCETTI (Son pequeñas terrinas para cocinar los ingredientes en el horno)



Pappa al pomodoro ^(1,6,9,10,11,12)	4 vegetariano y vegano
Fondue de pecorino y cebolla caramelizada ^(7,12)	7 vegetariano
Patatas*, queso Philadelphia y jamón cocido ^(6,7,9,10,11,12)	5
Patatas*, queso gorgonzola y peras ^(6,7,9,10,11,12)	5 vegetariano

- 1 Taglierí -

(Las tablas se pueden compartir como aperitivo, entrante o como plato único)

TAGLIERE DEGLI ETRUSCHI (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)	14
Jamón cocido Toscano, dos tostas con paté Toscano de hígados, queso pecorino y piadina	
TAGLIERE DEL DATINI (1,6,7,10)	12
Mortadela de Prato IGP, queso stracchino y piadina	
TAGLIERE DEL MANNORO (KM 0)	14
Jamón crudo Toscano, mortadela de Prato, salami Toscano	
TAGLIERE BISANZIA (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	12
cinco tostas mixtas: Tomate fresco y anchoas, paté Toscano de hígados, queso pecorino y cebolla caramelizada, lardo y jamón crudo y queso stracchino	
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, queso pecorino Toscano, tosta con queso gorgonzola y miel y tosta con tomate fresco	
TAGLIERE VEGANO (1,6,9,10,11)	12
Hummus, pinzimonio y tostas con tomate fresco	
TAGLIERE LE BARRIQUE	28
(Recomendado para dos personas) (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	
Jamón crudo Toscano, mortadela di Prato IGP, salami Toscano, queso pecorino, dos tostas con paté Toscano de hígados, dos con tomates frescos, piadina, pappa al pomodoro, alcachofas en aceite y... tanto amor...	





- Crostoní e Piadíne -

(El crostone está hecho con una rebanada de pan de nuestra Bozza Pratese, el pan de Prato)

DELLA CAVA ^(1,10,11)

10

Patatas guisadas*, lardo y miel

GENOVESE ^(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

10 **vegetariano**

Tomates frescos, queso mozzarella, pesto genovés y rúcula

TORRI ^(1,7)

10 **vegetariano**

Queso gorgonzola, peras y rúcula

NENE ^(1,7)

10

Jamón cocido, queso mozzarella fresca, arcachofas en aceite y rúcula

DUCCIO ^(1,7)

13

Salami Toscano, fondue de queso pecorino Toscano, rúcula y compota de higos

DUOMO ^(1,10,11,12)

8 **vegano**

Patatas guisadas*, rúcula, arcachofas en aceite y glasa de vinagre balsámico

TOMMY ^(1,7)

12

Jamón crudo Toscano, queso mozzarella, tomates frescos y rúcula

ETRUSCO ^(1,7)

10 **vegetariano**

Peras, queso pecorino Toscano, miel y rúcula

PRATESE ^(1,7)

12

Mortadela de Prato IGP, queso stacchino y compota de higos

CARCERI ^(1,7)

12

Jamón cocido, queso Philadelphia, rúcula y olivas taggiasche

(Modifica con piadina sin gluten + 3,00)



- Le Tartare -



(Son de carne Calvinina de la antigua carnicería Mannori de Prato)

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

La tartare Le Barrique y la tartare Agrumata

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

Fondue de queso pecorino Toscano y cebolla caramelizada

AGRUMATA (6,10,11) 16

Zumo de cítricos y ensalada de hinojos fresca

ISOLANA (6,7,10,11) 18

Tomates frescos, olivas taggiasche y queso feta

MEDITERRANEA (6,7,10,11) 18

Queso Burrata fresca y tomates



- Le Insalate -

VEGANA (10,11,12)

9 *vegana*

Ensalada, patatas guisadas*, rúcula, tomates, oregano y cebolla caramelizada

BURRATA (7,12)

12 *vegetariana*

Ensalada, rúcula, tomates, queso burrata fresca y glasa de vinagre balsámico

SOFIA (4,7,12)

12

Ensalada, tuna, tomates, queso pecorino Toscano, rúcula y glasa de vinagre balsámico

GRECA (7)

12 *vegetariana*

Ensalada, rúcula, olivas taggiasche, tomates, queso feta y cebolla caramelizada

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

14

Ensalada, patatas guisadas*, rúcula, tomates, oregano, alcaparras y anchoas de Cantábrico

- 1 Coccí -

(Los coccí son terrinas de la tradición toscana para cocinar los ingredientes en el horno)

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

7 *vegetariano e vegano*

Sopa típica de pan y tomate, a nuestra manera

COCCIO LEGGERO (7,10,11)

8 *vegetariano*

Patatas guisadas*, fondue de queso Philadelphia y radicchio rojo

COCCIO PERE (7,10,11)

9 *vegetariano*

Patatas guisadas*, queso gorgonzola y peras

COCCIO COTTO (7,10,11)

8

Potatas guisadas*, jamón cocido y fondue de queso Philadelphia

COCCIO GORGO (7,10,11)

10

Patatas guisadas*, jamón crudo crocante y fondue de queso gorgonzola

COCCIO GOURMET (7,10,11,12)

9 *vegetariano*

Patatas guisadas*, queso pecorino Toscano y cebolla caramelizada

COCCIO ROASTBEEF (7,10,11)

12

Patatas guisadas*, fondue de queso pecorino Toscano y roastbeef

COCCIO DANTE (7,10,11)

12

Patatas guisadas*, salami, marmelada de higos, fondue de queso pecorino Toscano



- 1 Dessert -



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

(Es nuestra versión del tiramisú, con galletitas de Prato remojadas en café)

CHEESE CAKE

(Nuestra versión está hecha con una base de galletas de Prato con almendras) (1,7)



- Natural (1,7) 5
- Con frutos rojos* (1,7) 5
- Con fondue de chocolate amargo (1,7,8) 5
- Con marmelada de higos (1,7) 5
- Con fondue de chocolate blanco (6,7) 6

CREMA DI MASCARPONE (sin huevo)



- Natural (1,7) 5
- Con Nutella (5,6,7,8) 5
- Con frutos rojos* (7) 5
- Con fondue de chocolate blanco (6,7) 6
- Con fondue de chocolate amargo (7,8) 6
- Con marmelada de higos (7) 5
- Remojado en caffè (7) 6



GALLETAS de PRATO, típicos de almendra (1,3,5,6,7,8,10) 6

- Con Vin Santo, rigurosamente para empapar (1,3,5,6,7,8,10,12) 8

SOUFFLÉ* al chocolate caldo (1,3,5,6,7,8) 5

- Con chocolate caldo y crema de mascarpone fresca (1,3,5,6,7,8) 7



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

PIADINA sin gluten con Nutella (5,6,7,8) 8

PIADINA sin gluten con marmelada de higos 8

PECORINO fresco, acompañado de compota de higos (7) 6

FRUTA DEL DÍA... preguntar al camarero. 5



ALÉRGENOS

****Registro de alérgenos****

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

1. ****Cereales que contienen gluten****, es decir: trigo(espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridadas y productos derivados.
2. ****Mariscos**** y productos a base de mariscos.
3. ****Huevos**** y productos a base de huevos.
4. ****Pescado**** y productos a base de pescado.
5. ****Cacahuetes**** y productos a base de cacahuetes.
6. ****Soja**** y productos a base de soja.
7. ****Leche**** y productos a base de leche (incluido ellactosa).
8. ****Frutos secos****: almendras (*Amygdalus communis* L.),avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*),anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces de pacana (*Caryaillinoiensis* Wangenh K. Koch), nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nuecesmacadamia o nueces de Queensland (*Macadamia ternifolia*) ysus productos.
9. ****Apio**** y productos a base de apio.
10. ****Mostaza**** y productos a base de mostaza.
11. ****Semillas de sésamo**** y productos a base de semillas desésamo.
12. ****Dióxido de azufre**** y sulfitos > 10 mg/kg o 10 mg/l deSO₂.
13. ****Altramuces**** y productos a base de altramuces.
14. ****Moluscos**** y productos a base de moluscos.

(*) Con el asterisco se destacan las materias primascompradas congeladas desde su origen, tal como se establecen el artículo 19, párrafo 9 del D.Lgs. 231/17 y en el anexo VI, punto 2, del Reglamento UE 1169/2011.





- BAR -

<i>Caffè</i>	2
<i>espresso, descafeinado, cebada</i>	
<i>Caffè con leche, cortado</i>	2
<i>Caffè corecto (grappa, sambuca)</i>	3
<i>Caffè americano</i>	2,50
<i>Leche</i>	3
<i>Leche calda</i>	3
<i>Lache fresca</i>	3
<i>Cappuccino</i>	3
<i>Thè caldo</i>	3

Acqua San Bernardo 0,50 en Plástica 1
agua oligomineral mínimamente mineralizada, con bajo
residuo seco y un contenido reducido de sodio, potasio y magnesio.

Ideal para acompañar platos ligeros, vinos blancos y espumosos

Acqua Valverde 0,50 en Vidrio 2
agua con bajo contenido de minerales, su ligereza
la hace ideal para platos más simples, vinos blancos y espumosos

Acqua Valverde 0,75 en Vidrio 3
agua con bajo contenido de minerales, su ligereza
la hace ideal para platos más simples, vinos blancos y espumosos

Acqua Verna 0,75 en Vidrio 2
agua toledana con dureza intermedia, adecuada para
todas las ocasiones

Acqua San Felice 0,37 en Vidrio
agua toledana rica en sales minerales, excelente para acompañar
platos más estructurados y vinos tintos, incluso envejecidos

Acqua San Felice 0,75 en Vidrio 3
agua toledana rica en sales minerales, excelente para acompañar
platos más estructurados y vinos tintos, incluso envejecidos



Cubierto 2,00 €/cad.



Grappas, Amargos, Lícueros

GRAPPAS CLARAS

MAROLO MOSCATO	6
Intensa, suave y aromática	
PANCRAZI PINOT' NERO	6
Intensa y persistente	
MAROLO BRUNELLO AFFINATA	6
Delicada, fresca y floral	
MAROLO BARBERA AFFINATA	5
Seca y afrutada	
MAROLO BAROLO	6
Envolvente y de notable cuerpo	

GRAPPAS OSCURAS

MAROLO AMARONE	6
Suave y elegante con notas afrutadas	
MAROLO BAROLO 15 ANNI	12
Intensa, aromática y suave	

LICOROSOS

VIN SANTO DI CARMIGNANO (PRATO)	7
Dulce, aterciopelado y Armonico	
PASSITO DI NOTO (SICILIA)	8
Intenso y Persistente	
SAUTERN (FRANCIA)	7
Armonico y Elegante	
MOSCATO (SICILIA)	4
Aromatico, Intenso y afrutado	
ZIBIBBO (SICILIA)	4
Suave y Floral	
MARSALA (SICILIA)	6
Elegante y Rafinado	
RECIO TO DI VALPOLICELLA (VENETO)	6
Cremoso y Persistente	

AMARGOS

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>Turbio y Ahumado</i>	
<i>GLENFIDDICH 12 (SCOZIA, SPEYSIDE)</i>	10
<i>Aromático y Suave</i>	
<i>TALISKER (SCOZIA, SKIE)</i>	12
<i>Turbio y Marino</i>	
<i>JAMESON BLACK BARREL (IRLANDA)</i>	8
<i>Intenso, Morbido u Dulce.</i>	
<i>TULLAMORE DEW (IRLANDA)</i>	5
<i>Maduro y especiado</i>	
<i>JACK DANIEL'S HONEY (USA)</i>	6
<i>Con miel, dulce y aromático</i>	
<i>BULLETT BOURBON (USA, KENTUCKY)</i>	6
<i>Decidido, lleno y limpio</i>	

LIQUORI

<i>MAROLO ACQUAVITE DI MELE</i>	8
<i>Armónica y Envolvente</i>	
<i>MAROLO ACQUAVITE DI PERE</i>	9
<i>Seca y Rotunda.</i>	
<i>MAROLO ACQUAVITE DI ALBICOCCHE</i>	10
<i>Suave y Armónica</i>	
<i>MAROLO CAMOMILLA</i>	6
<i>Seco, Persistente y agradable</i>	
<i>CHARTREUSE</i>	10
<i>Licor Frances Picante y especiado</i>	
<i>CHAMBORD LIQUORE LAMPONE</i>	9
<i>Licor Preciado Frances con frambuesa negra</i>	

COGNAC & ARMAGNAC

<i>COGNAC REMY MARTIN</i>	12
<i>Suave y Equilibrado</i>	
<i>ARMAGNAC ST MICHEL</i>	6
<i>Complejo y Elegante</i>	

RUM

<i>BUMBU (MADAGASCAR)</i>	10
<i>Suave, de buen cuerpo y Dulce.</i>	
<i>DON PAPA BAROKO (FILIPPINE)</i>	10
<i>Afrutado y Intenso</i>	
<i>DIPLOMATICO RES. EXCLUSIVA (VENEZUELA)</i>	10
<i>Envolvente, Medio Cuerpo</i>	
<i>MATUSELEM (REP. DOMINICANA)</i>	10
<i>Suave y Complejo</i>	
<i>BARCELÒ ORGANIC (REP. DOMINICANA)</i>	6
<i>Limpio, Puro y Delicado</i>	
<i>KRAKEN (CARABI)</i>	6
<i>Especiado, Decidido y Persistente</i>	
<i>COPALLI WHITE RUM COCOA (BELISE)</i>	10
<i>Agradable y Decidido</i>	
<i>LE MAUNY (MARTINICA)</i>	12
<i>Complejo y Envolvente</i>	



- BIBITE e COCKTAIL -



JUGOS DE FRUCTA

Naranja	3
Melocóton	3
Pera	3
Tomate	3

BEBIDAS EN VIDRIO

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



LOS COCKTAILS clásicos

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 sin alcohol

dulce o seco	6
--------------	---

