

Entrée

Nos entrées

Terrine de Paté " Le Barrigue" avec confiture de mûre 12 Euros

Allergini : Glutine, Latté e derivati

Burrata de Battipaglia aux endives fraîches et anchois 12 Euros

Allergini : Latté e pesce

Calamare rempli en "zimmino" aux épinards 15 Euros

Allergini : Latté, pesce, glutine, sedano

Poulpe poêlé sur crème de courgette et rose de pain 15 Euros

Allergini : Latté, pesce, glutine, sedano

Nos tartares

Tartare de bœuf à la sicilienne aux câpres, cornichons et anchois (150g) 20 Euros

Allergini : Pesce

Tartare de Saumon à l'avocat et zeste de lime 28 Euros

Allergini : Pesce

A Partager

Grande planche assortit "Le Barrigue" pour 2 pax 24 Euros

Allergini : Latté e derivati, anidride solforosa e solfiti

Assortiments de Bruschette "Le Barrigue" pour 2 pax 18 Euros

Allergini : Latté e derivati, glutine e frutta a guscio

Couverts : 3.50 Euros

* en absence de produit frais des produits surgelés de haute qualité pourrait être utilisés en tant que substitut

** Nous vous invitons à déclarer vos allergies et intolérances aux personnels de salles, en cas de manquement le restaurant ne pourra pas être tenu pour responsable

Premier Plats

Plats Végétariens

Tortelli Mugellani sur crème de Gorgonzola,
poires caramélisées, noix et flambés au Brandy 15 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé, oeuf, fruits à coques

Calamarata de pâtes fraîches à la Straciatella di Burrata,
aux courgettes et aux tomates douces 14 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé

Plats de Terre

Pici "Caccio e Pepe" enrobé au Prosciutto de Parme 15 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé

Parpadelle au ragoût de bœuf, saucisse et champignons
dit à la "Ignorante e Ciucco" et Pecorino Romano 14 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé, oeuf

Plats de Mer

Spaghetti alla Chitarra aux palourdes de Veracice
et saupoudré au gingembre 17 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé, oeuf

Paccheri de Gragnano au sébaste avec une sauce Marinara aux
tomates et olives taggiascha 16 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé, oeuf, poisson

Tagliolino aux sarrasin et ragoût de poulpe à la tomate 17 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé, oeuf, poisson

Gnocchi verts avec des tomates cerises, langoustines et crème de
Brandy 17 Euros

Allergènes: Gluten; lait et dérivé, oeuf, poisson

*** Demandez nos plats sans gluten***

Second Plats

Plats de Terre

Magret de Canard servi sur salade d'endives à l'orange et glacé avec une sauce à l'orange 28 Euros

Allergène : Non relevé

Tranche de bœuf sur lit de chicorée de Treviso, et sa réduction de Chianti 25 Euros

Allergène : Non relevé

Côte de Bœuf "Tomahawk" grillé, aux arômes d'épices et d'agrumes et ses légumes (per 2 Pax) au Kg 70 Euros

Allergène : Non relevé

Filet de Porc parfumé au romarin, sur pommes cuites aux ports 25 Euros

Allergène : Non relevé

Pigeon, entier en casserole avec sa garniture de carottes et céleries 25 Euros

Allergène : Non relevé

Plats de Mer

Pépîte de morue pané à l'encre de seiche sur sauce carrettiera 25 Euros

Allergène : Poisson, gluten

Saumon à la "Grenobloise" avec des fleurs de capre, citron et des croûtons, flambé au zibibibo 30 Euros

Allergène : Poisson, gluten

Steak de Thon sur crème de petit pois aux arômes de Salmoriglio 30 Euros

Allergène : Poisson, Lait

Plats Végétariens

Grand Plat de légumes grillés avec Tomino coulant 18 Euros

Allergène : Lait

Planche de Fromage "Tre sieri", assorti avec des confitures 18 Euros

Allergène : Lait

Accompagnement: Palate au four, légumes grillés, épinards, haricots, 6 Euros

champignons

Dessert fait maison

Millefeuille Le Barrigue avec mousse de chocolat blanc, caramel à l'orange et confiture d'orange

Allergène: Oeufs, Lait, noix, glutène

6 Euros

Coulant au Chocolat 70% sur crème de mascarpone

Allergène: Oeufs, Lait, noix, glutène

6 Euros

Cheesecake au fruit rouge

Allergène: Oeufs, Lait, glutène

6 Euros

Tiramisù Ivre "Le Barrigue" avec des cantucci de Prato et Vin Santo

Allergène: Oeufs, Lait, noix, glutène

6 Euros

Crème de Mascarpone aux fraises et biscuits amaretti

Allergène: Oeufs, Lait, noix, glutène

6 Euros

Panna cotta au biscuit au chocolat et réduction de vin rouge

Allergène: Oeufs, Lait, noix, glutène

6 Euros

Carpaccio de fruit fraiset sauce à l'orange

Allergène: aucun

6 Euros