



Menu Toscan

Entrée

Polenta frite avec champignon et ragoût de viande

Allergène aucun

Primo Piatto

Tortello Mugellano de patate servi avec un ragoût de viande

Allergène lait, gluten, oeuf

Secondo Piatto

Peoso au vin rouge Chianti

Allergène sulfite

Dessert

Cantucci de Prato et Vin Santo

Allergène lait, gluten, noix



Minimum deux personnes, couvert et une bouteille d'eau inclus

38 Euros

Menu Dégustation

Entrée

Terrine de pâté "Le Barrigue" avec confiture

Allergène; lait, gluten

Premier Plat

Tortelli Mugellani servis avec une sauce au gorgonzola doux, poires caramélisées, noix et flambée au Brandy

Allergène; œuf, lait, gluten, noix

Second Plat

Filet de porc au romarin et pommes caramélisées au Porto

Allergène; aucun

Dessert

Millefeuille Le Barrigue avec mousse au chocolat blanc, feuilles de caramel croquant à l'orange et glaçage de confiture d'oranges ou Tiramisu 'ivre' Le Barrigue au cantucci de prato et vin santo

Allergène; lait, gluten, noix

Vin

Avec chaque plat, un vin sera servi sélectionné par notre sommelier (4 verres)

Minimum deux personnes, couvert et une bouteille d'eau inclus 45 Euros

Minimum deux personnes, couvert et une bouteille d'eau inclus 65 Euros

avec vin



Menu Truffe

Entrée

Crème de pommes de terre avec œuf poché et truffe noire
Allergène; œuf

20 Euros

Premier Plat

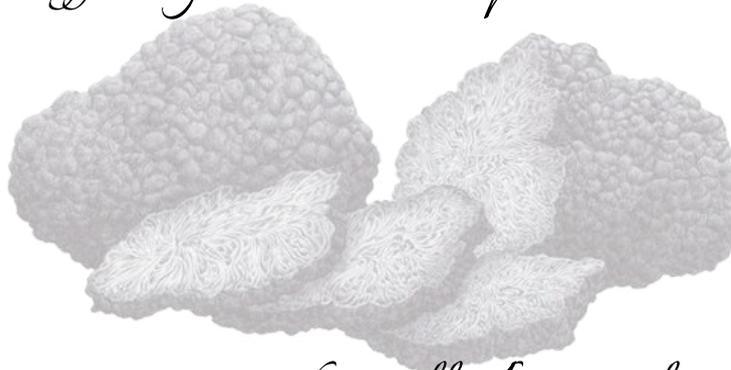
Tagliolini a la truffe noir
Allergène; œuf, lait, gluten

25 Euros

Second Plat

Filet de bœuf Rossini aux truffes et pâté "Le Barrique"
Allergène; lait

35 Euros



Menu complet

Minimum deux personnes, couvert et une bouteille d'eau inclus

75 Euros

Menu truffe blanche

Minimum deux personnes, couvert et une bouteille d'eau inclus

190 Euros

Selon disponibilité

Entrées

Nos Entrées

Burrata de Battipaglia avec oeuf de lompe et endives crocantes 14 Euros

Allergène : lait, poisson

Flan de citrouille servie sur crème de Taleggio 12 Euros

Allergène : lait, oeuf

Terrine de paté "Le Barrique" avec confiture de mûre 12 Euros

Allergène : lait, gluten

Calamar farci aux épinards 15 Euros

Allergène : lait, poisson, gluten, celerie

Poulpe rotie sur crème de courgettes et rose de pain toasté 15 Euros

Allergène : poisson



Nos Tartares

Tartare de saumon à l'avocat et zeste de citron vert 28 Euros

Allergène : poisson

Tartare de boeuf aux cornichons, anchois, tomates séchées et capres 150g 20 Euros

Allergène : poisson

A Partager

Grande Planche assortie de charcuteries et fromages pour 2 pax 25 Euros

Allergène : Lait; sulfite, anidride sulfureuse

Assortiment de Bruschette "Le Barrique" pour 2 pax 18 Euros

Allergène : Gluten; Lait; Noix



Couvert 3.50 Euros

*En cas de manque de produits frais, certains produits surgelés peuvent être utilisé

**Dans le respect de la réglementation actuelle la clientèle peut demander la liste des allergènes

Premier plat

Plats de Terre

Pici 'cacio e pepe' au jambon de Parma (fromage et poivre) 15 Euros

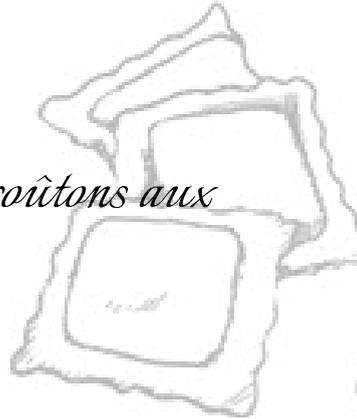
Allergène: Lait, gluten

Raviolis garnis au canard servi avec une sauce au Roquefort et suprême de pamplemousse 18 Euros

Allergène: Gluten; Lait; oeufs

Tandem de soupe végétale servi avec des croûtons aux romarins et lardons croustillants 16 Euros

Allergène: Lait;



Plats de Mer

Gnocchi verts accompagnés de tomates confites et de Crabe bleu 19 Euros

Allergène: Lait, gluten, crustacé

Tagliolini aromatisés aux myrtilles au ragoût de pouliche 19 Euros

Allergène: Gluten; Lait; oeufs



Plats Végétarien

Tortelli Mugellani servi avec une sauce au gorgonzola doux, poires caramélisées, noix et flambés au Brandy. 15 Euros

Allergène: Gluten; Lait; oeufs, noix

Risotto à la citrouille, choux noirs et ricotta salée 16 Euros

Allergène: Lait;

*** Demandez les pâtes sans gluten***

Second Plat

Plats de Terre

Magret de canard et sa sauce au Parmesan et miel de châtaigne 28 Euros

Allergène : Lait

Aloyau de bœuf sur réduction de vin Chianti et chicorée de Trévis 25 Euros

Allergène : aucun

Filet de porc au romarin et pommes flambées au Porto 25 Euros

Allergène : aucun

Casserole de pigeon lardé et son mélange de carottes et céleris 25 Euros

Allergène : céleri

Steak "Tomahawk" grillé et finition au four, aux agrumes et épices, servi avec un accompagnement de légumes (pour 2 personnes) al Kg 70 Euros

Allergène : aucun

Plats de Mer

Filet de saumon à la Grenobloise aux fleurs de câpres citronnées et pain rôti 30 Euros

Allergène : poisson, gluten

Morceaux de Morue frits servis avec sa sauce "carrettiera" (sauce tomate piquante) 25 Euros

Allergène : poisson, gluten

Plats Végétariens

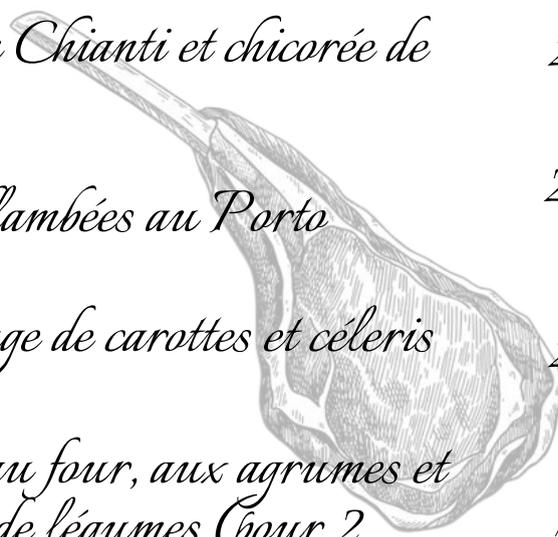
Grande assiette de légumes grillés assortis et fromage de chèvre chaud 18 Euros

Allergène : Lait

Plateau de fromages assortis avec confiture 18 Euros

Allergène : Lait

Garnitures: (Légumes Grillés; pomme de Terre roties; épinards, champignons, haricots) 6 Euros



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 Chocolate 70% sur crème de mascarpone

Allergène; Oeufs, Lait, noix, glutène

6 Euros

Cheesecake aux fruits rouges

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 fruits rouges 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 frais et sauce à l'orange

Allergène; aucun

6 Euros

