



Menù Agricolo

Antipasto

Crostini di Polenta fritta assortita, funghi porcini e ragù di carne

Allergeni; non rilevati

Primo Piatto

Tortello Mugellano di patate al ragù di carne

Allergeni; uova, latte, glutine

Secondo Piatto

Peposo al Chianti

Allergeni, solfiti

Dessert

Cantucci di Prato e Vin Santo

Allergeni; uova, noci, glutine



*per minimo due persone, con coperto ed una bottiglia di acqua 38 Euro
compresa*

Menù Degustazione

Antipasto

Patè Le Barrique su pane croccante e confettura di more

Allergeni: Glutine, latte

Primo

Tortelli Mugellani su crema delicata di gorgonzola alle noci, mantecati con pere caramellate saltati al Brandy

Allergeni: Uova; Latte e derivati; Glutine, frutta a gusci

Secondo

Maialino al profumo di rosmarino su dadolata di mela sfumato al Porto

Allergeni: non rilevato

Dolce

Tiramisù ubriaco Al vin Santo Toscano o Millefoglie le Barrique con mousse di cioccolato bianco

Allergeni: Glutine, latte, uova

Vini

Su ogni portata sarà servito un vino al calice abbinato, scelto sapientemente dal nostro sommelier. (vini previsti 4 calici diversi)

Menù completo per minimo due persone, con coperto ed una bottiglia di acqua compresa *45 Euro*

Menù completo per minimo due persone, con coperto ed una bottiglia di acqua compresa e selezione di vini *65 Euro*



Menù Tartufo

Antipasto

Crema di patate schiacciate con Uovo in camicia e tartufo nero 20 Euro
Allergeni: Uova

Primo

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero 25 Euro
Allergeni: Uova; Latte e derivati; Glutine.

Secondo

Filetto di Manzo alla Rossini con paté e tartufo nero 35 Euro
Allergeni: latte e derivati.



Menu completo

75 Euro
per minimo due persone con coperto ed una bottiglia di acqua compresa

Menu tartufo bianco

190 Euro
per minimo due persone con coperto ed una bottiglia di acqua compresa

Secondo disponibilità

Antipasti

I nostri Antipasti

Burrata di Battipaglia con indivia fresca e uova di lompo 14 Euros

Allergeni : Latte e derivati, pesce

Sformatino con chips di zucca gialla
su specchio di taleggio fondente

Allergeni : Latte e derivati, uova

Terrina di patè "Le Barrigue" con confettura di more 12 Euros

Allergeni : Latte e derivati, glutine

Calamaro ripieno in zimino di spinaci 15 Euros

Allergeni : Latte e derivati, pesce, glutine, sedano

Polpo alla piastra su crema di zucchine e rosa di pane 15 Euros

Allergeni : pesce, glutine

Le nostre Tartare

Tartare di Salmone con avocado e scorze di lime 28 Euros

Allergeni : pesce

Tartare di manzo alla siciliana con capperi,
acciughe, pomodorini secchi e cetriolini 150g 20 Euros

Allergeni : pesce

Da dividere

Grande tagliere assortito Le Barrigue per 2 pax
con affettati toscani tipici e formaggi di pecora 25 Euros

Allergeni : Latte e derivati, anidride solforosa e solfiti

Assortimento di bruschette "Le Barrigue" per 2 pax 18 Euros

Allergeni : Glutine; Latte e derivati; Frutta a guscio

COPERTO: 3.50 Euros

* In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato prodotto surgelato di alta qualità

** Vi invitiamo a dichiararci in anticipo intolleranze ed allergie, in difetto non potremo assumerci alcuna responsabilità del cibo ordinato e consumato grazie



Primi Piatti

Primi di Terra

Pici cacio e pepe, in caramella di prosciutto crudo di Parma 15 Euros
Allergeni: Glutine; Latte e derivati.

*Ravioloni farciti all' Anatra in salsa di Roquefort
con petali di pompelmo rosa* 18 Euros
Allergeni: Glutine, latte e derivati, uova.

*Tandem di creme vegetali calde con crouton al rosmarino
e pancetta croccante* 16 Euros
Allergeni: Glutine, latte e derivati.



Primi di mare

Gnocchi verdi con pomodori confit al Granchio blu 19 Euros
Allergeni: Glutine;; Latte e derivati; pesce, molluschi

Tagliolini aromatizzati ai mirtilli con ragù di Polpo 19 Euros
Allergeni: Glutine; Uova; pesce.

Primi Vegetariani

*Tortelli Mugellani su crema delicata di gorgonzola,
mantecati con pere caramellate, noci, saltati al Brandy* 15 Euros
Allergeni: Glutine; Latte e derivati, uova. Frutta a guscio.

*Risotto alla zucca gialla con cavolo nero croccante e
scaglie di ricotta salata* 16 Euros
Allergeni: latticini e derivati,



*** Abbiamo pasta senza glutine***

Secondi Piatti

Piatti di Terra

- Petto d'anatra, su specchio di Parmigiano e miele di castagno 28 Euros
Allergeni: latte
- Tagliata di Scottona, su riduzione al Chianti adagiata su letto di radicchio rosso Trevigian 25 Euros
Allergeni: non rilevati
- Filetto di Maialino al profumo di rosmarino, su dadolata di mele, sfumato al Porto 25 Euros
Allergeni: non rilevati
- Piccione intero in casseruola con la sua dadolata di sedano e carote, stufate 25 Euros
Allergeni: sedano
- Costata Di Manzo "Tomahawk" alla griglia, stufata poi al forno, agli aromi di spezie e agrumi con contorni (consigliato per almeno 2 pax) al Kg 70 Euros
Allergeni: non rilevati

Piatti di Mare

- Salmone "alla Grenobloise" con fiori di cappero, limone spicchiato e con crostini tostati, sfumato allo zibibbo 30 Euros
Allergeni: Pesce, glutine.
- Pepite di Baccalà pastellate al nero di seppia su salsa alla carrettiera 25 Euros
Allergeni: Pesce, glutine.

Piatti Vegetariani

- Gran piatto di verdure grigliate, con tomino filante 18 Euros
Allergeni: latte
- Tagliere di formaggi "Tre sieri", assortiti con confetture 18 Euros
Allergeni: latte

Contorni extra: (verdure grigliate; patate arrosto; spinaci; fagioli; porcini trifolati) 6 Euros

Dessert fatti in casa

Millefoglie Le Barrigue con mousse di cioccolato bianco, foglie di caramello croccante all'arancia e glassa di confettura di arance

6 Euros

Allergeni: Uova, latte e suoi derivati; frutta a guscio; glutine.

Tortino al cioccolato fondente 70% su crema di mascarpone

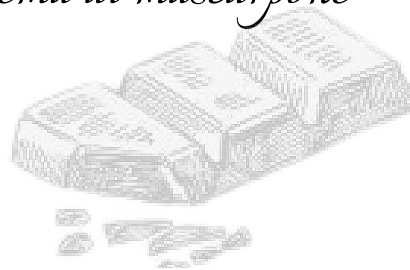
6 Euros

Allergeni: Uova; Latte e derivati, tracce di frutta a guscio, glutine.

Cheese Cake con frutti di bosco freschi

6 Euros

Allergeni: Uova; Latte e derivati; glutine.



Tiramisù ubriaca Le Barrigue con cantucci di prato e vin santo nella bagna

6 Euros

Allergeni: Uova; Latte e derivati.

Crema al mascarpone con frutti di bosco

6 Euros

Allergeni: Uova; Latte e derivati.

Panna cotta e croccante di salame al cioccolato in glassa di vino

6 Euros

Allergeni: Uova; Latte e derivati; glutine

Carpaccio di frutta di stagione con salse

6 Euros

Allergeni: non rilevati

