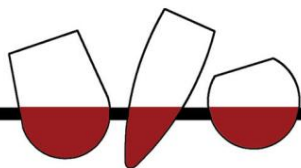


Antipasti:

- *Terrina di patè "Le Barrigue" con confettura di more* € 8,00
Allergeni: Latte e derivati; glutine
- *Tartare di manzo alla siciliana con capperi acciughe e cetriolini* € 10,00
Allergeni: non rilevati
- *Sformatino di zucchine alla crema di Formaggio* € 10,00
Allergeni: Latte, uova, glutine.
- *Burrata di Battipaglia con puntarelle e acciughe* € 10,00
Allergeni: Latte e derivati; Glutine; frutta a guscio.
- *Calamaro ripieno in zimino di spinaci* € 12,00
Allergeni: Pesce.
- *Tartare di Tonno con Biscotto salato di pane croccante* € 12,00
Allergeni: Pesce, glutine.
- *Polpo alla piastra su crema di zucchine e rosa di pane* € 12,00
Allergeni: Pesce; latte e derivati; glutine.
- *Assortimento di bruschette "Le barrigue" per 2 pax.* € 16,00
Allergeni: Glutine; Latte e derivati; Frutta a guscio
- *Grande tagliere assortito Le barrigue per 2 pax
con affettati toscani tipici e formaggi di pecora* € 20,00
Allergeni: Latte e derivati; anidride solforosa e solfiti
- Servizio, coperto, selezione di pani fatti in casa e stuzzichino di benvenuto* € 3,00

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



Primi Piatti:

- *Tortello Mugellano gorgonzola e pere caramellate al Brandy* € 12,00
Allergeni: Glutine; Latte e derivati.
- *Pici cacio e pepe* € 10,00
Allergeni: Glutine; Latte e derivati.
- *Pappardelle alla zucchini e pomodorini freschi con burrata* € 12,00
Allergeni: Glutine, latte e derivati.
- *Gran Risotto di mare con cozze, vongole polpo e calamaro* € 13,00
Allergeni: Pesce.
- *Tagliolino con bottarga di tonno e muggine e vongole* € 12,00
Allergeni: Glutine; Uova; molluschi.
- *Gnocchi verdi con gamberi pomodorini e crema al Brandy* € 14,00
Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati; crostacei.
- *Supplemento Tartufo (sui piatti ove non previsto)* € 7,00

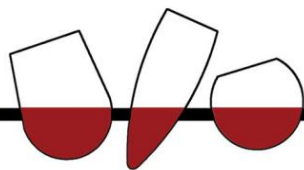
*** Chiedeteci abbiamo Piatti privi di glutine e derivati del grano***

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



Secondi Piatti:

- *Petto d'anatra su crema di parmigiano e miele di castagno* € 18,00
Allergeni: latte e derivati.
- *Tagliata di manzo su riduzione di vino rosso e indivia al forno* € 16,00
Allergeni: non rilevati
- *Maialino in crosta con senape antica e cipolle borrettane in agro* € 16,00
Allergeni: Latte e derivati; Glutine; senape.
- *Costa intera di Manzo "Tomahawk" al forno con salse e contorno
(consigliato per 2 pax)* € 65,00 al kg.
Allergeni: Non rilevati.
- *Tagliata di Tonno al salmoriglio su crema di piselli* € 20,00
Allergeni: Pesce.
- *Baccalà fritto al nero di seppia e salsa alla carrettiera* € 15,00
Allergeni: Glutine; Pesce.
- *Salmone in Filetti alla Grenoblese (capperi e limone)* € 18,00
Allergeni: Pesce, Frutta a guscio.
- *Tagliere di formaggi assortiti con confetture* € 15,00
Allergeni: Latte e derivati
- *Contorni extra: (verdure grigliate; patate arrosto; spinaci)* € 5,00



Le barrigue

Desserts fatti in casa e Specialità dolci:

- *Millefoglie Le Barrigue con mousse di cioccolato bianco,
foglie di caramello croccante all'arancia
e glassa di confettura di arance* € 6,00

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

- *Tortino al cioccolato fondente 70% su crema di mascarpone* € 6,00

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

- *Cheese Cake con frutti di bosco freschi* € 6,00

Allergeni: Uova; Latte e derivati; glutine.

- *Crema al mascarpone con fragole* € 6,00

Allergeni: Uova; Latte e derivati.

- *Panna cotta e croccante di salame al cioccolato in glassa di vino* € 6,00

Allergeni: Uova; Latte e derivati; glutine.

- *Tiramisù ubriaca Le Barrigue con cantucci di prato
e vin santo nella bagna* € 6,00

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

- *Cannolo siciliano con glassa al pistacchio* € 8,00

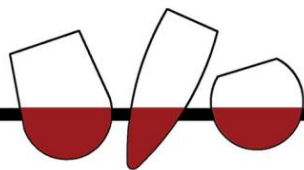
Allergeni: Uova; Latte e derivati; frutta a guscio; glutine, solfiti.

- *Carpaccio di frutta di stagione con salse* € 6,00

Allergeni: non rilevati

*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.



Entrée

- Terrine de patè *Le Barrique* avec de la confiture € 8,00

Allergeni: Lait, Gluten

- Tartare de boef *alla Siciliana* € 10,00

Allergeni : Non détecté

- Flan de courgette et fondue de Taleggio € 12,00

Allergeni : Oeufs, Lait, Gluten.

- Burrata avec anchois et puntarelle et pain croustillant € 12,00

Allergeni Lait, Poisson, .

- Tartare de Ton au pain croustillant € 12,00

Allergeni: Poisson, gluten.

- Calamar farci avec les épinards € 12,00

Allergeni: Poisson.

- Poulpe rôti sur crème de courgettes et croûton du pen € 12,00

Allergeni: Mollusques, Lait.

- Assortiment de Croûton "*Le barrique*" per 2 pax. € 16,00

Allergeni: Gluten; Lait; Noix.

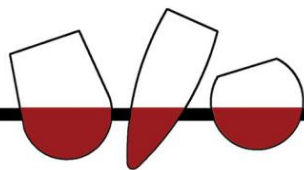
- Grand Plateau assorti de charcuterie et fromage per 2 pax € 20,00

Allergeni: Lait.

- Service avec la petit mise en bouche et sélection de pains faits maison Euro 3,00

**En cas de manque de produits frais, produits surgelés peuvent être utilisés*

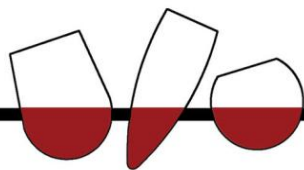
**Dans le respect de la réglementation actuelle sur la clientèle demande peut figurer à la liste des allergènes*



Premie Platé

- Tortelli avec gorgonzola et poires caramélisées* *€ 12,00*
Allergeni: Gluten: Lait: oeufs.
- Pici cacio e pepe* *€ 10,00*
Allergeni: Gluten: Oeufs: Lait.
- Pappardelle pasta avec courgettes, tomates cerises et burrata* *€ 12,00*
Allergeni: Gluten: Lait.
- Ris de mer avec les poisson* *€ 13,00*
Allergeni: poisson
- Tagliolini avec palourdes et poutargue* *€ 12,00*
Allergeni: Gluten: Lait: oeufs: muelles.
- Gnocchi vert avec langoustine, des tomates et crème de Brandy* *€ 14,00*
Allergeni: Gluten: Oeufs: Lait: Poisson.
- Toutes les pâtes sont faites maison*
- Supplément de truffe:* *euro 7,00*

****Demander les plates Sans Gluten****



Deuxième Plat:

- *Magret de canard avec de crème de parmigiano et de miel* € 18,00

Allergeni: Lait.

- *Tranche de boef sur ridution de vin de endive au four* € 16,00

Allergeni: non rilevati

- *Porc Fillet en croute avec la moutarde e choucroute au vinagre* € 16,00

Allergeni: Lait; Gluten, Moutarde.

- *Côte de bœuf « Tomahawk » cuite avec des sauces* € 65,00 par kg.

Allergènes: Non détecté.

- *Steak de thon sur des pois crém* € 20,00

Allergeni: Poisson

- *Boulettes de Morue fries avec sauce alla carrettiera* € 15,00

Allergeni: Poisson; gluten.

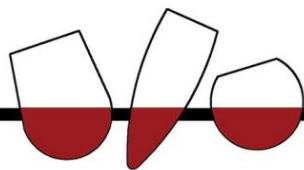
- *Saumon a la Grenoblese* € 18,00

Allergeni: Poisson.

- *Plateau de fromage assortis avec confiture* € 15,00

Allergeni: Lait; Noix.

- *Garnitures: (Legumes Grillés; pomme de Terre roties; Les epinards)* euro 5,00



Il Tartufo - La Truffe - Truffle

- *Crema di patate schiacciate con Uovo in camicia e tartufo nero*
- *Cream potatoes with Egg and black truffle*
- *Crème de pommes de terre en purée avec oeuf poché et truffe noire*

€ 15,00

Allergeni: Uova

- *Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero*
- *Tagliolini pasta with black truffle*
- *Tagliolini pasta avec la truffe noire*

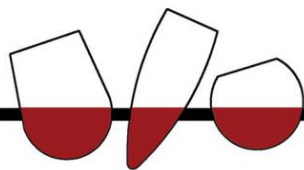
€ 18,00

Allergeni :Uova; Latte e derivati; Glutine.

- *Scottata di Tartare di Scottone al tartufo nero e fondente di formaggio*
- *Steamed of Tartare of Beef with hot cheese cream and black truffle*
- *Tartare échaudé avec la truffe noire e la creme de fromage*

€ 24,00

Allergeni: Latte e derivati

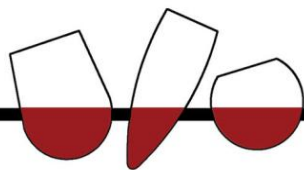


Starter:

- | | |
|---|----------------|
| <i>- Terrine of patè Le Barrigue with black barryes jam</i> | <i>€ 9.00</i> |
| <i>Allergeni: Milk, Gluten</i> | |
| <i>- Tartare of beef with cappers and anchovies</i> | <i>€ 10.00</i> |
| <i>Allergeni: Fish</i> | |
| <i>- Flan of zucchini end Taleggio cheese</i> | <i>€ 12.00</i> |
| <i>Allergeni: Eggs, Glutenn.</i> | |
| <i>- Burrata cheese with anchovies and puntarelle</i> | <i>€ 12.00</i> |
| <i>Allergeni: Milk, Fish.</i> | |
| <i>- Stuffed Squid with spinach</i> | <i>€ 12.00</i> |
| <i>Allergeni: Fish</i> | |
| <i>- Octopus grilled with zucchini cream</i> | <i>€ 12.00</i> |
| <i>Allergeni: Fish, milk.</i> | |
| <i>- Tuna tartare with crispy bread</i> | <i>€ 12.00</i> |
| <i>Allergeni: Fish, milk.</i> | |
| <i>- Assortment of bruschette "Le barrigue" per 2 pax.</i> | <i>€ 16.00</i> |
| <i>Allergeni: Gluten; Milk; Nuts.</i> | |
| <i>- Great assorted platter Le barrigue per 2 pax</i> | <i>€ 20.00</i> |
| <i>Allergeni: Milk.</i> | |
| <i>- Cover Charge with Welcome finger food</i> | <i>€ 3.00</i> |

**in the absence of fresh product it will be possible to find quality frozen product*

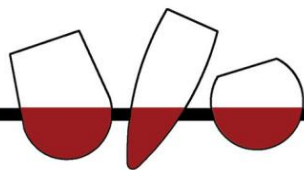
*** We invite you to declare intolerances and allergies in advance, otherwise we will not be able to take any responsibility for the food ordered and consumed thanks.*



First Course:

- Tortelli with gorgonzola cheese and caramelized pears* *€ 12,00*
Allergeni: Gluten, Eggs, Milk.
- Pici cacio e pepe* *€ 10,00*
Allergeni: Gluten, Milk.
- Pappardelle pasta with zucchini, fresh tomatoes and burrata cheese* *€ 12,00*
Allergeni: Gluten, Eggs, Milk.
- Seafood risotto* *€ 12,00*
Allergeni: seafood
- Tagliolini with mussels and bottarga* *€ 12,00*
Allergeni: Gluten, Eggs, mussels, Fish.
- Green gnocchi with shrimps, tomatoes and Brandy cream* *€ 14,00*
Allergeni: Gluten, Milk, Fish.
- All the pasta is homemade*
- Extra truffle* *€ 7,00*

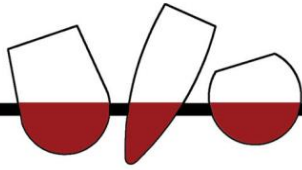
**** Ask us for gluten-free and wheat-derived dishes ****



le barrigue

Second Dish:

- Duck Breast with parmesan cheese and honey* *€ 18,00*
Allergeni: Milk.
- Sliced beef tagliata with reduction of red wine* *€ 16,00*
Allergeni: non rilevati
- Pork Fillet in crust with mustard and Borrettane onions* *€ 16,00*
Allergeni: Milk; Gluten; Mustard.
- Full rib of Beef "Tomahawk" baked with sauces* *€ 65.00 per kg.*
Allergeni: Not detected.
- Tuna steak on pea cream* *€ 20,00*
Allergeni: Fish.
- Fried polpette of Cod Fish with tomatoes sauce* *€ 15,00*
Allergeni: Fish. Gluten.
- Salmon fillet, Grenoblese* *€ 18,00*
Allergeni: Fish, nuts.
- Platter of assorted cheeses with jams* *€ 15,00*
Allergeni: Milk; nuts.
- Side dishes: (Grilled vegetables, roast potatoes, spinach, beans)* *€ 5,00*

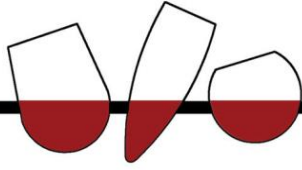


le barrique

-Produciamo da noi, Pane Schiacciata, pasta, desserts e gelato Italiano di alta qualità con latte delle Dolomiti Bellunesi.

-We produce from us, Crushed Bread, pasta, desserts and high quality Italian ice cream with milk from the Dolomites Bellunesi.

-Nous produisons de nous, pain écrasé, pâtes, desserts et crème glacée Italien de haute qualité avec du lait des Dolomites Bellunesi

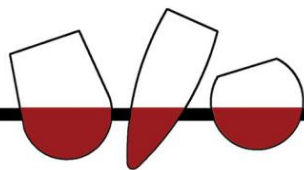


Homemade desserts and sweet specialties:

- *Millefoglie Le Barrique with white chocolate mousse,
crispy orange caramel leaves
and orange jam icing € 6.00*
. Allergens: Eggs, milk and its derivatives; nuts; Gluten.
- *Dark chocolate cake 70% on mascarpone cream € 6.00*
. Allergens: Eggs; Milk and derivatives, traces of nuts.
- *Cheese Cake with fresh berries € 6.00*
Allergens: Eggs; Milk and derivatives; Gluten.
- *Mascarpone cream with strawberries € 6.00*
Allergens: Eggs; Milk and derivatives.
- *Panna cotta and crispy chocolate salami in wine glaze € 6.00*
Allergens: Eggs; Milk and derivatives; Gluten
- *Tiramisu drunk Le Barrique with lawn cantucci
and holy wine in wet € 6.00*
Allergens: Eggs; Milk and derivatives, nuts; gluten, sulphites.
- *Cannolo siciliano with sweet ricotta and pistachio cream*
Allergens: dairy products, nuts, eggs
- *Cheese Cake con frutti di bosco freschi € 6,00*
Allergeni: Uova, Latte e derivati; glutine.
- *Seasonal fruit carpaccio with sauces € 6.00*
Allergens: not detected.

"In the absence of a fresh product, high-quality frozen product could be used

"We invite you to declare intolerances and allergies in advance, at fault we will not be able to take any responsibility for the food ordered and consumed thank you.



Le Barrigue

Desserts faits maison et spécialités sucrées :

- Millefoglie Le Barrigue avec mousse au chocolat blanc,
feuilles croustillantes de caramel orange
et glaçage à la confiture d'orange € 6.00

Allergènes : Oeufs, lait et ses dérivés, noix, Gluten.

- Gâteau au chocolat noir 70% sur crème mascarpone € 6.00

Allergènes : Oeufs, Lait et dérivés, traces de noix.

- Gâteau au fromage aux baies fraîches € 6.00

Allergènes : Oeufs, Lait et dérivés, Gluten.

- Crème mascarpone aux fraises € 6.00

Allergènes : Oeufs, Lait et dérivés.

- Panna cotta et salami au chocolat croustillant dans le glaçage de vin € 6.00

Allergènes : Oeufs, Lait et dérivés, Gluten

- Tiramisu ivre Le Barrigue avec cantucci di Prato
et vin saint dans humide € 6.00

Allergènes : Oeufs, Lait et dérivés, noix, gluten, sulfites.

- Cannoli sicilien au glaçage à la pistache € 8.00

Allergènes : Oeufs, Lait et dérivés, noix, gluten, sulfites.

- Carpaccio de fruits de saison avec sauces € 6.00

Allergènes : non détectés

« En l'absence d'un produit frais, des produits congelés de haute qualité pourraient être utilisés
« nous vous invitons à déclarer les intolérances et les allergies à l'avance, à la faute, nous ne serons pas en mesure d'assumer toute responsabilité pour
les aliments commandés et consommés merci.