



*Taverna dei Barbi*  
*La Svinatura. Come nasce il Brunello.*  
*Menù 5 e 6 ottobre 2019*

*I piatti che state per assaggiare appartengono tutti alla più antica tradizione montalcinese, ma sono qualcosa di particolare: è il mangiare di villa. La cucina Toscana non è solo carne alla brace e ribollita, è antica, complessa e fatta di tante realtà affascinanti e diverse. Qui ve ne offriamo una. In più, dato che ogni tradizione nasce dal piacere di sperimentare, c'è qualche "creazione" del cuoco Maurizio realizzata con perizia culinaria usando solo materie prime di Montalcino.*



## *Antipasti*

*Il cavolo con le fette nella pagnotta piccola € 11,00*

*Antipasto tradizionale della cucina toscana, fatto con ingredienti semplici e di stagione.*

*E' un piatto gustosissimo e antico con una preparazione estremamente semplice: il nostro chef Maurizio reinterpreta la ricetta tradizionale sostituendo le fette di pane con una piccola pagnotta fatta in casa.*

*Uovo in camicia cotto a bassa temperatura su crema di Pecorino dei Barbi, insalata mesticanza, olive taggiasche, acciughe e noci con crostini di pane croccanti € 12,00*

*Un piatto molto accattivante inventato dal cuoco Maurizio per valorizzare il pecorino fresco dei Barbi, e che abbina la cremosità dell'uovo e della salsa di formaggio alla croccantezza delle noci e dei crostini.*

*Tagliere di Salumi e Pecorini dei Barbi con crostino al paté di fegatini all'uso di casa Colombini su pane all'uvetta e noci € 15,00*

*L'antipasto immancabile per cominciare degnamente un pasto conviviale in Toscana. Una ricca selezione dei nostri salumi toscani di maiale e dei formaggi di pecora di diversa stagionatura per godere appieno dei sapori diventati tradizione e storia di un intero territorio.*



*ALLERGENI. I nostri piatti potrebbero contenere allergeni. Tutte le informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, consultando l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.*



*Taverna dei Barbi*  
*La Svinatura. Come nasce il Brunello.*  
*Menù 5 e 6 ottobre 2019*

**Primi Piatti**

*Pinci all'aglione (ricetta antica) € 10,00*

*In Toscana l'unica pasta era quella fatta in casa e il Piccio, a Montalcino detto Pincio, è il re dei primi piatti. È uno spaghetti tirato a mano fatto con la farina di grano antico biologico varietà Cappelli della Tenuta di Monte Sante Marie e acqua, senza uova: solo acqua, sale e farina. L'abbinamento tradizionale con l'aglione, un aglio locale molto grande e di sapore unico, li esalta.*

*Fettuccine ai funghi porcini e uva dei Barbi € 12,00*

*Le tagliatelle tirate a mano, fatte con la farina di grano antico biologico varietà Cappelli della Tenuta di Monte Sante Marie e le uova, sono la pasta che a Montalcino si mangia con i funghi porcini che si trovano in questo periodo. In occasione della Svinatura, ai funghi porcini viene aggiunta uva dei Barbi: un primo piatto autunnale davvero gustoso.*

*Piccoli ravioli tartufati € 15,00*

*Questi deliziosi ravioli formato 'mignon' fatti a mano dal nostro chef Maurizio con la farina di grano antico biologico varietà Cappelli della Tenuta di Monte Sante Marie e le uova sono ripieni di carne e conditi con burro e scaglie di tartufo: un piatto imperdibile.*





*Taverna dei Barbi*  
*La Svinatura. Come nasce il Brunello.*  
*Menù 5 e 6 ottobre 2019*

**Secondi Piatti**

*Filetto di maiale brado al finocchietto selvatico con erbe di campo € 15,00*

*Il saporito filetto di maiale allevato allo stato brado viene scottato alla brace per mantenerne intatte tutte le qualità organolettiche e insaporito col Finocchietto selvatico, che è l'erba selvatica per eccellenza che in Toscana si usa per il maiale. Lo serviamo accompagnato con erbe di campo saltate.*

*Coniglio in Porchetta su patata soffice fasciata con pancetta di Cinta senese (ricetta antica) € 16,00*

*Questo uno dei più antichi mangiari montalcinesi, è un coniglio disossato cotto al forno e farcito con un impasto di carne bianca, pane bagnato nel latte, salsiccia, pancetta e spinaci. Si serve a fette su una patata resa soffice e avvolta in pancetta di Cinta Senese (la Cinta senese è la più importante razza suina della Toscana e una delle migliori razze suine italiane, forse la più antica. Un prodotto unico e di nicchia con origini davvero storiche. L'allevamento è rigorosamente allo stato brado e la carne è pregiata, magra, saporita.)*

*Nodino di manzo con ristretto al Brunello dei Barbi e funghi porcini € 17,00*

*Inizia la stagione dei funghi porcini: ve li presentiamo in una versione quanto mai tipica, in abbinamento al morbido nodino di manzo stufato nel Re dei nostri Vini. Questo gustoso stracotto al Brunello e funghi porcini è un prelibato secondo piatto: la lunga cottura rende tenera e saporita la carne e l'aggiunta dei funghi porcini con il fondo di cottura al Brunello creano un connubio dal gusto deciso e intenso.*





*Taverna dei Barbi*  
*La Svinatura. Come nasce il Brunello.*  
*Menù 5 e 6 ottobre 2019*

## **I Dolci**

### *I Cantucci alle nocciole € 7,00*

*I deliziosi biscotti alle mandorle chiamati cantucci o canturini sono uno dei dolci più amati e conosciuti della Toscana, immancabili sulle tavole dei toscani per concludere un pasto, da soli o inzuppati in un bicchierino di Vinsanto. Il nostro chef Maurizio reinterpreta la vecchia ricetta tradizionale con le nocciole al posto delle mandorle.*

### *Caffè in forchetta (ricetta antica) € 7,00*

*Questo è il più classico dolce della borghesia Montalcinese dell'Ottocento, nella sua versione originale con sopra la meringa morbida dolce. È una crema soda a base di latte e caffè, dove il dolce della meringa stempera l'amaro del caffè.*

### *La Schiacciata con l'uva Sangiovese dei Barbi € 8,00*

*In Toscana Vendemmia fa rima con Schiacciata con l'Uva: è questo il tipico dolce che in Toscana tradizionalmente si mangia solo in questo periodo: è fatto con pasta da pane e chicchi di uva nera di Sangiovese, la stessa uva da cui nascerà il Brunello. La dolcezza mai eccessiva, le diverse consistenze e l'equilibrio tra i sapori rende la Schiacciata con l'Uva un dolce davvero molto goloso.*

## **Caffè e altro**

*Caffè Espresso, Decaffeinato o d'Orzo € 2,50*

*Cappuccino o Tè o infuso d'erbe € 3,00*

*Acqua minerale € 3,00*



*ALLERGENI. I nostri piatti potrebbero contenere allergeni. Tutte le informazioni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, consultando l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.*



*Taverna dei Barbi*  
*La Svinatura. Come nasce il Brunello.*  
*Menù 5 e 6 ottobre 2019*

*Vini al Bicchiere*

*(15 cl a bicchiere)*

*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2014 - € 8,00*  
*Rosso di Montalcino DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 5,00*  
*Birbone Toscano IGT Toscana Rosso, Fattoria dei Barbi 2016 - € 4,50*  
*Maremma Toscana Rosso DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 4,00*  
*Vermentino dei Barbi IGT Toscana Bianco, Fattoria dei Barbi 2016 - € 4,00*

*Vini in Bottiglia*

*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2014 - € 29,50*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2013 - € 30,00*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Vigna del Fiore 2013 - € 56,00*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Vigna del Fiore 2012 - € 54,00*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Vigna del Fiore 2007 - € 70,00*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Riserva 2012 - € 60,00*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2001 - € 120,00*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2002 - € 40,00*  
*Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2004 - € 55,00*  
*Birbone Toscano IGT Toscana Rosso, Fattoria dei Barbi 2016 - € 12,50*  
*Rosso di Montalcino DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 12,00*  
*Maremma Toscana Rosso DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 10,50*  
*Vermentino dei Barbi IGT Toscana Bianco, Fattoria dei Barbi 2016 - € 9,50*

*Vini da Dessert al Bicchiere*

*(5 cl a bicchiere)*

*Dorato dei Barbi - € 3,50*  
*Vinsanto dei Barbi - € 4,50*

*Le Grappe al Bicchiere*

*(5 cl a bicchiere)*

*Grappa di Brunello, 45% alc. - € 5,00*  
*Grappa Riserva, 45% alc. - € 6,50*

