

# *I Nostri Taglieri*

*Il Norcino Goloso* (9) € 10,00

*Salumi Montalcinesi accompagnati da Sottoli*  
(*Selection of Cold Cuts Made in Montalcino with Pickled Vegetables*)

*Il Pecorino* (1/7) € 12,00

*Degustazione di Pecorino con Miele*  
(*Selection of Cold Cuts Made in Montalcino with Honey*)

*Il Toscanaccio* (1/4/7/9) € 15,00

*Salumi Misti Montalcinesi e Pecorini*  
(*Cold Cuts Made in Montalcino and Pecorino Cheese*)

*Il Tartufaio* (1/4/7/9) € 18,00

*Mortadella al Tartufo, Salame al Tartufo, Pecorino al Tartufo, Crostino Pecorino e Scaglie di Tartufo e Crostino Pecorino e Miele al Tartufo*  
(*Mortadella with Truffle, Salame with Truffle, Pecorino with Truffle, Crostino with Pecorino Cheese and Flakes of Truffle and Crostino with Pecorino Cheese and Truffle Honey*)



## *Taglieri per Due Persone:*

*(Suggested for two people)*

*Tavolozza del Pastore* (7/12) € 22,00

*Selezione più varietà di Pecorino accompagnati da Miele, Confettura*  
(*Selection of more varieties of Pecorino Cheese with Tasting of Honey, Jam*)

*Gran Baietto* (1/7/9) € 28,00

*Selezione di Salumi, Formaggi locali, Crostini Neri, Crostini al Lardo e Sottoli*  
(*Great Selection of Cold Cuts, Cheese Made in Montalcino, Crostini with Black Tuscan Sauce and Pickled Vegetables*)

# Antipasti

<i>Crostini Neri Toscani</i> (1/7/9)	€ 5,00
<i>Tagliere di Bruschette</i> (Olio di Montalcino e Pomodoro Fresco) (1) (With local Extra Virgin Olive Oil and Sliced Tomato)	€ 5,00
<i>Acciughe Sotto Pesto</i> (4)	€ 8,00
<i>Anchovies with Pesto</i> (Sauce with Olive Oil, Parsley and Garlic)	
<i>Caprese</i> (7)	€ 6,00
<i>Mozzarella Cheese with Sliced Tomatoes</i>	
<i>Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico con Riccioli di Burro e Crostini</i> (1/4/7)	€ 10,00
<i>Burrata Artigianale e Prosciutto Crudo</i> (7)	€ 8,50
<i>Home Made Burrata Fresh Cheese and Ham</i>	
<i>Bresaola con Scaglie di Grana e Rucola</i> (7)	€ 10,00
<i>Bresaola with Flakes of Grana Cheese and Arugula</i>	

## Crostoni

<i>Pecorino di Montalcino e Prosciutto Toscano</i> (1/7)	€ 7,00
<i>Sheep Cheese and Tuscan Ham</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Capocollo</i> (1/7)	€ 7,50
<i>Sheep Cheese and Capocollo</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Miele</i> (1/7)	€ 7,00
<i>Sheep Cheese and Honey</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Salame</i> (1/7)	€ 7,00
<i>Sheep Cheese and Salame</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Lardo di Colonnata</i> (1/7)	€ 7,50
<i>Sheep Cheese and Pork Lard</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Pancetta Arrotolata</i> (1/4/7)	€ 7,00
<i>Sheep Cheese and Fresh Bacon</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Acciughe</i> (1/4/7)	€ 7,00
<i>Sheep Cheese and Anchovies</i>	

# Schiaccia

<b>Ricca</b> (1/7)	€ 7,00
<i>Prosciutto Crudo, Pecorino, Crema al Tartufo e Funghi</i> <i>Tuscan Ham, Pecorino Cheese, Cream with Truffle and Mushrooms</i>	
<b>Tina</b> (1/7)	€ 7,50
<i>Capocollo, Stracchino, Crema al Tartufo e Funghi, Rucola</i> <i>Capocollo, Stracchino Cheese, Cream with Truffle and Mushrooms and Arugula</i>	
<b>Caprese</b> (1/7)	€ 6,50
<i>Pomodoro, Mozzarella e Basilico</i> <i>Tomato, Mozzarella Cheese and Basil</i>	
<b>Baietto</b> (1/7)	€ 7,50
<i>Prosciutto Crudo, Pomodoro, Pecorino Fresco e Rucola</i> <i>Tuscan Ham, Tomato, Fresh Pecorino Cheese and Arugula</i>	
<b>Regina</b> (1/7)	€ 7,50
<i>Mortadella al Tartufo e Stracciatella di Burrata</i> <i>Mortadella with Truffle and Burrata Stracciatella</i>	
<b>Alice</b> (1/4/7)	€ 7,00
<i>Mozzarella e Acciughe Sotto Pesto</i> <i>Mozzarella Cheese and Anchovies with Pesto</i>	
<b>Classica</b> (1/3/10)	€ 5,00
<i>Prosciutto Cotto e Maionese</i> <i>Ham and Mayo</i>	
<b>Secca</b> (1/3/10/12)	€ 7,50
<i>Prosciutto Cotto, Maionese, Pomodori Secchi e Rucola</i> <i>Ham, Mayo, Dry Tomatoes and Arugula</i>	
<b>Porchetta</b> (1)	€ 7,00
<i>Schiaccia Calda con Porchetta Cotta a Legna</i> <i>Hot Schiaccia with Porchetta Made on Wood Oven</i>	
<b>La Nuova</b> (1/7)	€ 8,00
<i>Bresaola, Crema di Carciofi e Scaglie di Grana</i> <i>Bresaola, Cream of Artichokes and Flakes Grana Chesse</i>	

## Primi Piatti

- Pici Fatti a Mano al Ragù a scelta tra ...* (1/3/9/12) € 10,50  
*Cinghiale, Chianina e Cinta Senese*  
*Pici with Meat Sauce at your Choice Between: Wild Boar, Chianina, Cinta Senese*
- Pici al Burro con Tartufo Estivo* (1/3/7/9) € 12,00  
*Pici with Butter with Truffle*
- Pici al Pomodoro Fresco, Stracciatella di Burrata e Basilico* (1/3/7/9) € 10,00  
*Pici with Fresh Tomato, Burrata Stracciatella and Basil*
- Pappa al Pomodoro e Stracciatella di Burrata* (1/3/6/7/8/9/11) € 9,00

## Secondi Piatti

- Carpaccio di Chianina, Scaglie di Grana e Rucola* (7) € 13,00  
*Carpaccio of Chianina with Flakes of Grana Cheese and Arugula*
- Roastbeef Tonnato* (3/10) € 12,00  
*Roastbeef with Tuna Sauce*

## Dolci

- Degustazione Pasticceria Secca Montalcinese* (1/3/8) € 7,00  
*Montalcino's Pastry*
- Cantucci e Vin Santo o Moscadello* (1/3/8/12) € 6,50
- Soufflé al Cioccolato / Soufflé al Cioccolato Bianco* (1/3/7) € 4,50  
*Hot Chocolate Soufflé / Hot White Chocolate Soufflé*

# *Bevande*

<i>Acqua Naturale / Gassata ½ Litro</i>	€ 1,00
<i>Acqua Naturale / Gassata 750ml</i>	€ 2,00
<i>Vin Santo</i>	€ 3,00
<i>Moscadello</i>	€ 3,00
<i>Moscadello Vendemmia Tardiva</i>	€ 5,00
<i>Grappa di Brunello</i>	€ 3,00
<i>Grappa di Brunello Riserva</i>	€ 4,50
<i>Brandy di Brunello</i>	€ 4,50
<i>Amaro</i>	€ 3,50
<i>Espresso, Decaffeinato</i>	€ 1,50



*Coperto*      € 1,50

## *Vini al Calice*



<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 4,50
<i>Rosso di Montalcino Top</i>	€ 6,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 8,00
<i>Brunello di Montalcino Top</i>	€ 10,00
<i>Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 13,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 15,00
<i>Brunello di Montalcino Vecchia Annata</i>	€ 20,00
<i>Amarone</i>	€ 11,50
<i>Barolo</i>	€ 10,00
<i>Supertuscan</i>	€ 15,00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	€ 6,00
<i>Bianco</i>	€ 3,50
<i>Bianco Top</i>	€ 5,00
<i>Tris di Rosso di Montalcino</i>	€ 11,00
<i>Tris di Brunello di Montalcino</i>	€ 18,00
<i>Tris di Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 28,00
<i>Tris di Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 32,00
<i>Calice di Prosecco</i>	€ 4,50
<i>Calice di Champagne</i>	€ 12,00

## *Aperitivi*

<i>Aperol Spritz</i>	€ 4,50
<i>Campari Spritz</i>	€ 4,50
<i>Analcolico</i>	€ 3,50
<i>Succo</i>	€ 2,50

# *Le Nostre Degustazioni*

- Degustazione #1 Benvenuti a Montalcino** (12) € 16,00
- 1 Rosso di Montalcino
  - 2 Brunello di Montalcino
- + *Tagliere di Salumi*  
(+ Selection of Tuscan Meats on a wood cutting board.)
- Degustazione #2 Vendemmie nel Calice** (12) € 18,00
- 3 Brunello di Montalcino annate diverse (different vintages)
- + *Tagliere di Salumi*  
(+ Selection of Tuscan Meats served on a wood cutting board.)
- Degustazione #3 Sfumature di Sangiovese** (7/12) € 22,00
- Rosso di Montalcino
  - Brunello di Montalcino
  - Brunello di Montalcino Riserva
- + *Tagliere di Salumi e Formaggi*  
(+ Selection of Tuscan Meats & Pecorino Cheese served on a wood cutting board.)
- Degustazione #4 Best Italian Wines** (7/12) € 20,00
- 1 Brunello di Montalcino
  - 1 Barolo
  - 1 Amarone
- + *Tagliere di Salumi e Formaggi*  
(+ Selection of Tuscan Meats & Pecorino Cheese served on a wood cutting board.)
- Degustazione #5 Gran Degustazione** (7/12) € 28,00
- 1 Rosso di Montalcino
  - 1 Brunello
  - 1 Brunello Selezione
  - 1 Brunello Riserva
- + *Tagliere di Salumi e Formaggi*  
(+ Selection of Tuscan Meats & Pecorino Cheese served on a wood cutting board.)

**Degustazione #6 Viaggio in Toscana** (7/12) € 24,00

- Brunello di Montalcino
- Chianti Classico
- Nobile di Montepulciano
- SuperTuscan

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

(+ Selection of Tuscan Meats & Pecorino Cheese served on a wood cutting board.)

**Degustazione #7 A Spasso per l'Italia** (7/12) € 24,00

- Barolo
- Amarone
- Brunello di Montalcino
- Sicilia Etna

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

(+ Selection of Tuscan Meats & Pecorino Cheese served on a wood cutting board.)

**Degustazione #8 I Grandi del Brunello** (7/12) € 39,00

- 4 Assaggi delle Aziende di Brunello più Prestigiose

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

(+ Selection of Tuscan Meats & Pecorino Cheese served on a wood cutting board.)

**Degustazione #9 L'estate a Montalcino** (7/9/12) € 15,00

- 3 Vini Bianchi

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

(+ Selection of Tuscan Meats & Pecorino Cheese served on a wood cutting.)

TUTTI I VINI SERVITI SONO ACQUISTABILI PRESSO I PUNTI VENDITA DELL'ENOTECA DI PIAZZA O SUL NOSTRO SITO INTERNET [WWW.ENOTECADIPIAZZA.COM](http://WWW.ENOTECADIPIAZZA.COM)

GLI ALLERGENI, ANCHE IN TRACCE POSSONO ESSERE PRESENTI NEGLI ALIMENTI CHE SERVIAMO.