

# *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 Colesterolo*** (1/4/7/9) € 16,00  
*Soppresata, Buristo, Lardo di Colonnata, Salsiccia, Prosciutto Toscano e Salame*
- 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)*
- Il Sottobosco*** (1/4/7/9) € 25,00  
*Porcini Sott'Olìo, Mortadella al Tartufo, Salumi Toscani ed al Tartufo, Crostini Misti, Burrata e Bruschette Miste*  
*(Porcini Mushroom, Mortadella with Truffle, Tuscan Cold Cuts and With Truffle, Mix of Crostini, Burrata Cheese and Mix of Bruschetta)*

## ***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>	
<i>Porchetta al Piatto</i>	€ 8,00
<i>Place of Porchetta</i>	
<i>Prosciutto e Melone</i> (piatto stagionale)	€ 8,00
<i>Tuscan Ham and Melon</i> (Seasonal Plate)	

## 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 Maio</i>	
<b>Secca</b> (1/3/10/12)	€ 7,50
<i>Prosciutto Cotto, Maionese, Pomodori Secchi e Rucola</i> <i>Ham, Maio, 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  
*Tomato Soup with Stracciatella of Burrata Cheese*
- Zuppa di Funghi* € 8,50  
*Mushroom Soup*
- Ribollita* (1/6/7/8/9/11) € 8,00

## 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*
- Stinco di Maiale con Patate al Forno* (3/7) € 11,00  
*Roast Knuckle of Pork with Roasted Potatoes*

## 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*
- Bicchierino ai Tre Cioccolati* (1/3/7) € 5,00  
*Cup with Three Chocolates*
- Crema Catalana* (1/3/7/8) € 5,00

# *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>Rosso di Montalcino Storico (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)</i>	€ 10,00
<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>Brunello di Montalcino Storico (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)</i>	€ 25,00
<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>	€ 12,00
<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>Tris di Rosso + Brunello + Brunello Selezione</i>	€ 20,00
<i>Tris di Brunello + Brunello Selezione + Brunello Riserva</i>	€ 25,00
<i>Tris di Bianco</i>	€ 10,00
<i>Calice di Sassicaia</i>	€ 30,00
<i>Calice di Brunello di Montalcino Poggio di Sotto</i>	€ 25,00
<i>Calice di Brunello di Montalcino Biondi Santi</i>	€ 25,00
<i>Calice di Prosecco</i>	€ 4,50
<i>Calice di Champagne</i>	€ 12,00

*... Inside 100 Different Wine by the Glass*



# Brunello's 101



Tutti i vini servizi sono acquistabili presso i punti vendita dell'Enoteca di Piazza o sul Nostro Sito [www.enotecadipiazza.com](http://www.enotecadipiazza.com)  
All the Wines in Tasting are available in our Stores or browsing our Website [www.enotecadipiazza.com](http://www.enotecadipiazza.com)

## 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.)



**Degustazione #10 Sapori di Montalcino** (7/9/12) € 15,00

- 3 Rosso di Montalcino

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

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

**Degustazione #11 Masterclass** (7/9/12) € 50,00

- Brunello di Montalcino Storico (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)

- Brunello di Montalcino Riserva

- Supertuscan (Sassicaia, Ornellaia ...)

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

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

**Degustazione #12 Limited Wine Experience** (7/9/12) € 80,00

- Brunello di Montalcino Selezione

- Brunello di Montalcino Storico (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)

- Brunello di Montalcino Vecchia Annata

- Brunello di Montalcino Riserva

- Supertuscan (Sassicaia, Ornellaia ...)

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

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

## Aperitivi

Aperol Spritz € 4,50

Campari Spritz € 4,50

Anaolico € 3,50

Succo € 2,50

Gin Tonic € 4,50