

# *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'Olio, 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 di 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*)

***Tagliere del Cacciatore*** (7/12) € 30,00

*Prosciutto e Salame di Cervo e Cinghiale, Salame di Capriolo e Daino, Soppresata di Cinghiale e Mortadella di Cinghiale e Tartufo*  
(*Deer and Wild Boar Prosciutto and Salame, Roe Deer and Fallow Deer Salame, Wild Boar Soppresata and Wild Boar Mortadella with Truffle*)

# Antipasti

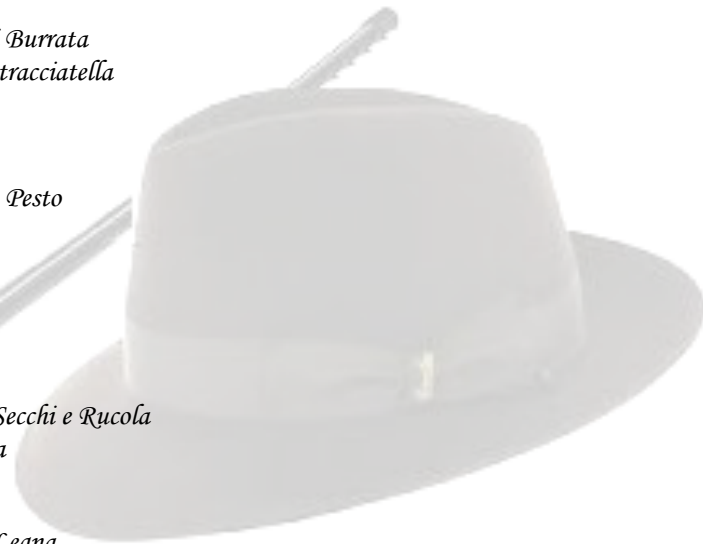
<i>Crostini Neri Toscani</i> (1/7/9)	€ 5,00
<i>Tagliere di Bruschette</i> (Olio di Montalcino e Pomodoro Fresco) (1) (With local Extra Virgin Olive Oil and Sliced Tomato)	€ 5,00
<i>Tagliere di Bruschette Dolci</i>	
(Pane, Vino e Zucchero – Peconzola e Crudo – Pecorino, Fichi e Miele) (1/7)	€ 9,00
(Bread, Wine and Sugar – Peconzola and Tuscan Ham – Pecorino Cheese, Figs and Honey)	
<i>Acciughe Sotto Pesto</i> (4)	€ 8,00
Anchovies with Pesto (Sauce with Olive Oil, Parsley and Garlic)	
<i>Caprese</i> (7)	€ 6,00
Mozzarella Cheese with Sliced Tomatoes	
<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
Home Made Burrata Fresh Cheese and Ham	
<i>Bresaola con Scaglie di Grana e Rucola</i> (7)	€ 10,00
Bresaola with Flakes of Grana Cheese and Arugula	
<i>Prosciutto e Melone</i> (piatto stagionale)	€ 8,00
Tuscan Ham and Melon (Seasonal Plate)	

## Crostoni

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

# Schiaccia

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



## Primi Piatti

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

## Secondi Piatti

<i>Trippa Montalcinese</i> (9)	€ 13,00
<i>Pepeoso Toscano con Polenta al Forno</i> (9/12)	€ 14,00
<i>Pepeoso Toscano with Baked Polenta (Peppery Meat Stew)</i>	
<i>Spezzatino di Cinghiale</i> (9/12)	€ 12,00
<i>Wild Boar Stew with Roast Potatoes</i>	
<i>Porchetta Cotta a Legna</i>	€ 9,00
<i>Porchetta Made on Wood Oven with Roast Potatoes</i>	
<i>Carpaccio di Chianina, Scaglie di Grana e Rucola</i> (7)	€ 13,00
<i>Carpaccio of Chianina with Flakes of Grana Cheese and Arugula</i>	
<i>Roastbeef Tonnato</i> (3/10)	€ 12,00
<i>Roastbeef with Tuna Sauce</i>	
<i>Roastbeef</i>	€ 10,00
<i>Roastbeef with Roast Potatoes</i>	
<i>Stinco di Maiale</i> (3/7)	€ 12,00
<i>Roast Knuckle of Pork with Roasted Potatoes</i>	

## Contorni

<i>Melanzane o Zucchine Grigliate - Patate al Forno</i>	€ 4,50
<i>Grilled Eggplant or Zucchini - Roasted Potatoes</i>	

## Dolci

<i>Degustazione Pasticceria Secca Montalcinese (1/3/8)</i>	€ 7,00
<i>Montalcino's Pastry</i>	
<i>Cantucci e Vin Santo o Moscadello (1/3/8/12)</i>	€ 6,50
<i>Soufflé al Cioccolato / Soufflé al Cioccolato Bianco (1/3/7)</i>	€ 4,50
<i>Hot Chocolate Soufflé / Hot White Chocolate Soufflé</i>	
<i>Bicchierino ai Tre Cioccolati (1/3/7)</i>	€ 5,00
<i>Cup with Three Chocolates</i>	
<i>Crema Catalana (1/3/7/8)</i>	€ 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>	€ 3,50
<i>Grappa di Brunello Riserva</i>	€ 4,50
<i>Grappa al Miele</i>	€ 4,00
<i>Brandy di Brunello</i>	€ 4,50
<i>Amaro</i>	€ 4,00
<i>Amaro al Miele</i>	€ 4,50
<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>	€ 6,50
<i>Rosso di Montalcino Storico (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)</i>	€ 12,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 8,00
<i>Brunello di Montalcino Top</i>	€ 10,00
<i>Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 15,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 18,00
<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>	€ 5,50
<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>	€ 27,00
<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
<i>Calice Rosè</i>	€ 5,00
<i>Calice Orange Wine</i>	€ 6,00

*... 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

Anascolico € 3,50

Succo € 2,50

Gin Tonic € 4,50