

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) € 13,00

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

Il Toscanaccio (1/4/7/9) € 16,00

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

Il Colesterolo (1/4/7/9) € 20,00

Soppressata, 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 e Bruschette
(Porcini Mushroom, Mortadella with Truffle, Tuscan Cold Cuts and With Truffle, Crostini and Bruschetta)

Taglieri per Due Persone:

(Suggested for two people)

Tavolozza del Pastore (7/12) € 24,00

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) € 29,50

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, Soppressata di Cinghiale e Mortadella di Cinghiale e Tartufo
(Deer and Wild Boar Prosciutto and Salame, Roe Deer and Fallow Deer Salame, Wild Boar Soppressata and Wild Boar Mortadella with Truffle)

Antipasti

<i>Crostini Neri Toscani</i> (1/7/9)	€ 5,50
<i>Tagliere di Bruschette</i> (Olio di Montalcino e Pomodoro Fresco) (1) (With local Extra Virgin Olive Oil and Sliced Tomato)	€ 5,50
<i>Tagliere di Bruschette Dolci</i>	
(Pane, Vino e Zuccherò – Peconzola e Crudo – Pecorino, Fichi e Miele) (1/7) (Bread, Wine and Sugar – Peconzola and Tuscan Ham – Pecorino Cheese, Figs and Honey)	€ 9,00
<i>Acciughe Sotto Pesto</i> (4)	€ 9,00
<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)	€ 10,00
<i>Home Made Burrata Fresh Cheese and Ham</i>	
<i>Bresaola con Scaglie di Grana e Rucola</i> (7)	€ 12,00
<i>Bresaola with Flakes of Grana Cheese and Arugula</i>	
<i>Prosciutto e Melone</i> (piatto stagionale)	€ 9,50
<i>Tuscan Ham and Melon</i> (Seasonal Plate)	

Crostoni

<i>Pecorino di Montalcino e Prosciutto Toscano</i> (1/7)	€ 7,50
<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)	€ 8,00
<i>Sheep Cheese and Honey</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Salame</i> (1/7)	€ 7,50
<i>Sheep Cheese and Salame</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Lardo di Colonnata</i> (1/7)	€ 8,00
<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)	€ 8,00
<i>Sheep Cheese and Anchovies</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Buristo</i> (1/7)	€ 7,00
<i>Sheep Cheese and Buristo</i>	

Schiaccia

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

Primi Piatti

<i>Pici Fatti a Mano al Ragù a scelta tra ...</i> (1/3/9/12)	€ 10,00
<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)	€ 13,00
<i>Pici with Butter</i> <i>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>Pici all'Aglio</i> (1/3/9)	€ 10,00
<i>Pici with Tomato and Garlic Sauce</i>	
<i>Pappa al Pomodoro e Stracciatella di Burrata</i> (1/3/6/7/8/9/11)	€ 9,50
<i>Tomato Soup with Stracciatella of Burrata Cheese</i>	
<i>Zuppa di Funghi</i>	€ 10,00
<i>Mushroom Soup</i>	
<i>Crema di Ceci con Crostini di Pane e Pancetta Croccante</i> (1)	€ 9,00
<i>Chickpeas Cream with Crouton of Bread and Sliced Crunchy Bacon</i>	
<i>Zuppa di Cipolle</i>	€ 9,00
<i>Onion Soup</i>	
<i>Ribollita</i> (1/6/7/8/9/11)	€ 9,50

Secondi Piatti

<i>Trippa Montalcinese</i> (9)	€ 13,00
<i>Peposo Toscano con Polenta al Forno</i> (9/12)	€ 14,00
<i>Peposo Toscano with Baked Polenta (Peppery Meat Stew)</i>	
<i>Spezzatino di Cinghiale</i> (9/12)	€ 12,00
<i>Wild Boar Stew</i>	
<i>Porchetta Cotta a Legna</i>	€ 9,00
<i>Porchetta Made on Wood Oven</i>	
<i>Carpaccio di Chianina, Scaglie di Grana e Rucola</i> (7)	€ 14,00
<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>Stinco di Maiale</i> (3/7)	€ 16,00
<i>Roast Knuckle of Pork</i>	
<i>Salsicce e Fagioli</i> (7)	€ 10,00
<i>Sausages and Beans</i>	

Contorni

<i>Melanzane, Peperoni o Zucchine Grigliate</i> (5/9/10/11/12)	€ 5,00
<i>Patate al Forno</i>	€ 5,00
<i>Grilled Eggplant, Peppers 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>	€ 7,00
<i>Soufflé al Cioccolato / Soufflé al Cioccolato Bianco (1/3/7)</i>	€ 5,50
<i>Hot Chocolate Soufflé / Hot White Chocolate Soufflé</i>	
<i>Bicchierino ai Tre Cioccolati (1/3/7)</i>	€ 6,00
<i>Cup with Three Chocolates</i>	
<i>Crema Catalana (1/3/7/8)</i>	€ 5,00
<i>Semi-Fredoo al Caffè (1/3/7/8)</i>	€ 5,00
<i>Cremoso al Pistacchio (1/3/7/8/12)</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>	€ 3,50
<i>Moscadello</i>	€ 3,50
<i>Moscadello Frizzante</i>	€ 4,00
<i>Moscadello Vendemmia Tardiva</i>	€ 6,00
<i>Grappa di Brunello</i>	€ 4,00
<i>Grappa di Brunello Selezione Vigna</i>	€ 7,50
<i>Grappa di Brunello Riserva</i>	€ 5,50
<i>Grappa Sassicaia Ris.</i>	€ 7,00
<i>Grappa al Miele</i>	€ 4,50
<i>Brandy di Brunello</i>	€ 5,00
<i>Passito Pantelleria</i>	€ 7,00
<i>Passito Aleatico</i>	€ 6,00
<i>Espresso, Decaffeinato</i>	€ 1,50

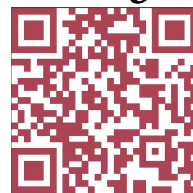
Coperto € 1,50

Vini al Calice



<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 4,50
<i>Rosso di Montalcino Top</i>	€ 6,50
<i>Rosso di Montalcino Storico</i> <small>(Biondi Santi, Poggio di Sotto, Casanova di Neri ...)</small>	€ 12,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 8,00
<i>Brunello di Montalcino Top</i>	€ 12,00
<i>Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 16,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 18,00
<i>Brunello di Montalcino Vecchia Annata</i>	€ 20,00
<i>Brunello di Montalcino Storico</i> <small>(Biondi Santi, Poggio di Sotto, Casanova di Neri ...)</small>	€ 29,00
<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>	€ 4,00
<i>Bianco Top</i>	€ 6,00
<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>	€ 27,00
<i>Tris di Bianco</i>	€ 10,00
<i>Calice di Sassicaia</i>	€ 35,00
<i>Calice di Prosecco</i>	€ 4,50
<i>Calice di Champagne</i>	€ 14,00
<i>Calice Rosè</i>	€ 5,00
<i>Calice Orange Wine</i>	€ 6,00
<i>Calice Cenerentola Orcia DOC.</i>	€ 6,50

...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

All the Wines in Tasting are available in our Stores or browsing our Website www.enotecadipiazza.com

Le Nostre Degustazioni

Degustazione #1 Benvenuti a Montalcino (12) € 17,00

- 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) € 19,00

- 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) € 24,00

- 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) € 22,00

- 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) € 29,00

- 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) € 25,00

- 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) € 25,00

- 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) € 16,00

- 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) € 16,00

- 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) € 55,00

- 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) € 85,00

- *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.)

Degustazione #13 La Verticale (7/9/12) € 40,00

3 *Brunello di Montalcino Riserva annate diverse* (different vintages)

+ *Tagliere di Salumi e Formaggi*

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

Degustazione #14 Special Tasting (7/9/12) € 130,00

- *Rosso di Montalcino*
- *Brunello di Montalcino* x2 persone
- *Brunello di Montalcino Selezione*
- *Brunello di Montalcino Riserva*
- *Brunello di Montalcino Storico* (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)
- *Supertuscan Sassicaia*
- *Supertuscan Ornellaia*

+ *Tagliere Gran baietto*

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)