

I Nostri Taglieri

Il Norcino Goloso (9) € 13,00

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

Il Pecorino (1/7) € 16,00

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

Il Toscanaccio (1/4/7/9) € 18,00

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 Tartufo (1/4/7/9) € 24,00

Salumi Misti al Tartufo (Mortadella, Salame, Prosciutto...), Pecorino al Tartufo, Crostino Pecorino e Scaglie di Tartufo e Crostino Pecorino e Miele al Tartufo
(Mix of Cold Cuts with Truffle (Mortadella, Salame, Ham), 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) € 26,00

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) € 32,00

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, Crostini with Pork Lard 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)	€ 6,50
<i>Crostini Pecorino e Lardo di Colonnata</i> (1/7)	€ 8,50
<i>Tagliere di Bruschette</i> (With local Extra Virgin Olive Oil and Sliced Tomato) (1)	€ 5,50
<i>Tagliere di Bruschette Dolci</i> (Pane, Vino e Zucchero – Peconzola e Crudo – Pecorino e Confettura di Pere e Zenzero) (1/7) (Bread, Wine and Sugar – Peconzola and Tuscan Ham – Pecorino Cheese and Pear Jam)	€ 9,00
<i>Acciughe Sotto Pesto</i> (4)	€ 10,50
<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 Rocket</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 al Tartufo</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Sheep Cheese and Salame with Truffle</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>	

Primi Piatti

<i>La Nostra Pasta Fresca : Pici – Ravioli - Pappardelle</i> (1/3/8/9/12)	
<i>Al Ragù di Chianina</i>	€ 11,00
<i>Al Ragù di Cinghiale</i>	€ 12,00
<i>Al Ragù di Capriolo</i>	€ 12,00
<i>Al Burro con Tartufo</i>	€ 14,00
<i>Pici Mascarpone e Pancetta Croccante</i> (1/3/7/9)	€ 12,00
<i>Pici with Mascarpone and Sliced Crunchy Bacon</i>	
<i>Pici all'Aglio</i> (1/3/9)	€ 10,00
<i>Pici with Tomato and Garlic Sauce</i>	
<i>Risotto al Cuore Rosso della Val d'Orcia (Zafferano)</i> (1/2/8/9/12/14)	€ 11,00
<i>Risotto with Saffron</i>	
<i>Pappa al Pomodoro e Stracciatella di Burrata</i> (1/3/6/7/8/9/11)	€ 10,00
<i>Tomato Soup with Stracciatella of Burrata Cheese</i>	
<i>Zuppa di Funghi</i>	€ 11,50
<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 Rocket</i>	
<i>Roastbeef Tonnato</i> (Piatto Stagionale) (3/10)	€ 12,00
<i>Roastbeef with Tuna Sauce (Seasonal Plate)</i>	
<i>Roastbeef</i>	€ 10,00
<i>Pollo Ruspante alla Cacciatora</i> (1/2/8/9/12/14)	€ 13,00
<i>Chicken Cacciatora</i>	

Tartare di Chianina



Toscana

Uovo e Tartufo
Egg and Truffle

€ 15,00

Pugliese (7)

Burrata e Tartufo
Burrata and Truffle

€ 17,00

Emiliana (7)

Pomodoro, Grana e Rucola
Tomato, Grana Cheese e Rocket

€ 14,00

Siciliana (12)

Cipolla, Capperi, Prezzemolo e Uovo
Onion, Capers, Parsley and Egg

€ 14,00

Classica

€ 13,00

Contorni

Melanzane, Peperoni o Zucchine Grigliate (5/9/10/11/12)

Grilled Eggplant, Peppers or Zucchini

€ 5,00

Patate al Forno

Roasted Potatoes

€ 5,00

Insalata Mista

Mixed Salad

€ 5,00

Paninozzo Ripieno (Schiaccia)

<i>Ricca</i> (1/7)	€ 7,50
<i>Prosciutto Crudo, Pecorino, Crema al Tartufo e Funghi Tuscan Ham, Pecorino Cheese, Cream with Truffle and Mushrooms</i>	
<i>Tina</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Capocollo, Stracchino, Crema al Tartufo e Funghi, Rucola Capocollo, Stracchino Cheese, Cream with Truffle and Mushrooms and Rocket</i>	
<i>Caprese</i> (1/7)	€ 6,50
<i>Pomodoro, Mozzarella e Basilico Tomato, Mozzarella Cheese and Basil</i>	
<i>Baietto</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Prosciutto Crudo, Pomodoro, Pecorino Fresco e Rucola Tuscan Ham, Tomato, Fresh Pecorino Cheese and Rocket</i>	
<i>Regina</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Mortadella al Tartufo e Stracciatella di Burrata Mortadella with Truffle and Burrata Stracciatella</i>	
<i>Classica</i> (1/3/10)	€ 5,50
<i>Prosciutto Cotto e Maionese Ham and Mayo</i>	
<i>Porchetta</i> (1)	€ 8,00
<i>Schiaccia Calda con Porchetta Cotta a Legna Hot Schiaccia with Porchetta Made on Wood Oven</i>	
<i>Giulio</i> (1/3/10)	€ 6,50
<i>Prosciutto Crudo e Mozzarella Tuscan Ham and Mozzarella Cheese</i>	
<i>Diavola</i> (1/3/10)	€ 7,50
<i>Salame Piccante e Pecorino Spicy Salame and Pecorino Cheese</i>	
<i>Golosa</i> (1/4/10)	€ 7,50
<i>Tonno, Pomodoro e Maionese Tuna, Tomato and Mayo</i>	
<i>Caponata</i> (1/7)	€ 8,50
<i>Zucchine, Melanzane e Peperoni Grigliati e Pecorino Grilled Zucchini, Eggplant and Peppers and Pecorino Cheese</i>	
<i>Rustica</i> (1/7)	€ 9,00
<i>Prosciutto Cotto, Mozzarella, Melanzane Grigliate e Rucola Ham, Mozzarella Cheese, Grilled Eggplant and Rocket</i>	
<i>Vegetariana</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Zucchine, Mozzarella e Pomodoro Grilled Zucchini, Mozzarella Cheese and Tomato</i>	

Ciabatta Montalcinese

(Pinsa)



<i>La Ciabatta</i> (1) <i>Olio, Sale, Rosmarino</i> <i>Olive Oil, Salt, Rosemary</i>	€ 5,00
<i>La Caprese</i> (1/7) <i>Mozzarella, Pomodoro Fresco, Basilico</i> <i>Mozzarella Cheese, Fresh Tomato, Basil</i>	€ 8,00
<i>La Biancaneve</i> (1/5/7/8) <i>Mozzarella, Fiori di Zucca, Mortadella al Tartufo, Stracciatella, Granella di Pistacchio</i> <i>Mozzarella Cheese, Zucchini Flowers, Mortadella with Truffle, Stracciatella Cheese, Chopped Pistachio</i>	€ 14,00
<i>La Carbonara</i> (1/7) <i>Mozzarella, Uovo, Pancetta, Pecorino, Pepe</i> <i>Mozzarella Cheese, Egg, Bacon, Pecorino Cheese, Pepper</i>	€ 11,00
<i>L'Alè</i> (1/7/8) <i>Mozzarella, Pomodorini, Stracchino, Pesto, Rucola, Pinoli</i> <i>Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Stracchino Cheese, Pesto, Rocket, Pine Nuts</i>	€ 12,00
<i>L'Estiva</i> (1/7) <i>Prosciutto Crudo, Burrata, Basilico</i> <i>Tuscan Ham, Burrata Cheese, Basil</i>	€ 10,00
<i>La Ghiotta</i> (1/7) <i>Mozzarella, Fiori di Zucca, Stracciatella, Acciughe</i> <i>Mozzarella Cheese, Zucchini Flowers, Stracciatella Cheese, Anchovies</i>	€ 14,00

La Amatriciana (1/7) € 10,00

Mozzarella, Pomodoro, Pancetta, Pecorino, Peperoncino
Mozzarella Cheese, Tomato, Bacon, Pecorino Cheese, Spicy Pepper

La Vegetariana (1/7) € 12,00

Mozzarella, Pomodorini, Peperoni, Crema di Carciofi, Cipolla
Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Peppers, Artichoke Cream, Onion

La Boscaiola (1/7) € 14,00

Mozzarella, Crema di Tartufo e Funghi, Stracchino, Capocollo, Rucola, Cipolla
Mozzarella Cheese, Mushrooms Cream with Truffle, Stracchino Cheese, Capocollo, Rocket, Onion

La Giustino (1/7) € 15,00

Mozzarella, Prosciutto Crudo, Uovo, Carpaccio di Tartufo
Mozzarella Cheese, Tuscan Ham, Egg, Truffle Slices

La Chianina (1/7) € 14,00

Mozzarella, Carpaccio di Chianina, Rucola, Grana, Basilico
Mozzarella Cheese, Carpaccio of Chianina, Rocket, Flakes of Grana Cheese, Basil

La Ciabatta della Nonna (1/7/8) € 11,00

Mozzarella, Pecorino, Pegonzola, Mela, Noci
Mozzarella Cheese, Pecorino Cheese, Pegonzola, Apple, Nuts

La Tartufata (1/7) € 15,00

Mozzarella, Crema di Tartufo e Funghi, Salame al Tartufo, Burrata
Mozzarella Cheese, Mushrooms Cream with Truffle, Salame with Truffle, Burrata Cheese

La Baietto (1/7) € 14,00

Mozzarella, Prosciutto, Salame di Cinta, Lardo di Colonnata
Mozzarella Cheese, Tuscan Ham, Cinta's Salame, Pork Lard

La Scomposta (1/4/7) € 14,00

Salmone e Mousse di Formaggio
Salmon and Cheese Mousse

Dolci

<i>Degustazione Pasticceria Secca Montalcinese</i> (1/3/8)	€ 7,00
<i>Montalcino's Pastry</i>	
<i>Cantucci e Vin Santo o Moscadello</i> (1/3/8/12)	€ 7,00
<i>Soufflé al Cioccolato / Soufflé al Cioccolato Bianco</i> (1/3/7)	€ 5,50
<i>Hot Chocolate Soufflé / Hot White Chocolate Soufflé</i>	
<i>Bicchierino ai Tre Cioccolati</i> (1/3/7)	€ 6,00
<i>Cup with Three Chocolates</i>	
<i>Crema Catalana</i> (1/3/7/8)	€ 5,00
<i>Semi-Freddo al Caffè</i> (1/3/7/8)	€ 5,00
<i>Cre moso al Pistacchio</i> (1/3/7/8/12)	€ 5,00
<i>Ciabatta Ipocalorica Nutella e Mascarpone</i> (1/3/7/8/12)	€ 9,50
<i>Ciabatta with Nutella and Mascarpone</i>	

Bevande

<i>Acqua Naturale / Gassata ½ Litro</i>	€ 1,00
<i>Acqua Naturale / Gassata 750ml</i>	€ 2,00
<i>Vin Santo</i>	€ 4,00
<i>Moscadello</i>	€ 4,00
<i>Moscadello Frizzante</i>	€ 4,50
<i>Moscadello Vendemmia Tardiva</i>	€ 6,50
<i>Grappa di Brunello</i>	€ 4,50
<i>Grappa di Brunello Selezione Vigna</i>	€ 8,00
<i>Grappa di Brunello Riserva</i>	€ 6,50
<i>Grappa Sassicaia Riserva</i>	€ 8,00
<i>Grappa al Miele</i>	€ 5,00
<i>Brandy di Brunello</i>	€ 5,50
<i>Passito Pantelleria</i>	€ 8,50
<i>Passito Aleatico</i>	€ 7,00
<i>Espresso, Decaffeinato</i>	€ 1,50

Coperto € 2,00

Vini al Calice

<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 4,50
<i>Rosso di Montalcino Top</i>	€ 7,00
<i>Rosso di Montalcino Storico</i> (<i>Biondi Santi, Poggio di Sotto, Casanova di Neri ...</i>)	€ 13,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 8,00
<i>Brunello di Montalcino Top</i>	€ 13,00
<i>Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 18,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 20,00
<i>Brunello di Montalcino Vecchia Annata</i>	€ 24,00
<i>Brunello di Montalcino Storico</i> (<i>Biondi Santi, Poggio di Sotto, Casanova di Neri ...</i>)	€ 35,00
<i>Amarone</i>	€ 13,00
<i>Barolo</i>	€ 13,00
<i>Supertuscan</i>	€ 18,00
<i>Calice di Sassicaia</i>	€ 40,00
<i>Nobile di Montepulciano / Chianti Classico</i>	€ 8,00
<i>Bianco</i>	€ 5,00
<i>Bianco Top</i>	€ 8,00
<i>Calice Rosè</i>	€ 6,00
<i>Calice Orange Wine</i>	€ 8,00
<i>Tris di Rosso di Montalcino</i>	€ 13,00
<i>Tris di Brunello di Montalcino</i>	€ 20,00
<i>Tris di Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 34,00
<i>Tris di Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 39,00
<i>Tris di Rosso + Brunello + Brunello Selezione</i>	€ 25,00
<i>Tris di Brunello + Brunello Selezione + Brunello Riserva</i>	€ 32,00
<i>Tris di Bianco</i>	€ 13,00
<i>Calice di Prosecco</i>	€ 4,50
<i>Calice di Champagne</i>	€ 10,00
<i>Calice di Champagne</i>	€ 12,00
<i>Calice di Champagne</i>	€ 16,00
<i>Calice di Franciacorta</i>	€ 7,00
<i>Calice di Brut Rosè</i>	€ 7,00



wine list

*Scegli la tua bottiglia all'interno della nostra Enoteca facendoti consigliare dal nostro staff oppure navigando sul sito internet tramite il qr code.
105 vini al calice e più di 3500 etichette.....*

*Choose your bottle inside the Wine Shop, our staff will be glad to suggest you, or browse the website scanning the qr code.
105 Wines by the glass and more than 3500 labels*



...Inside 105 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) € 19,00

- 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) € 21,00

- 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) € 27,00

- 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) € 25,00

- 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) € 35,00

- 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) € 30,00

- 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) € 30,00

- 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) € 45,00
- 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) € 20,00
- 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) € 20,00
- 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) € 65,00
- 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) € 95,00

- *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) € 50,00

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) € 140,00

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

+ *Tagliere Gran Baietto (per due persone)*

*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)*

Coperto € 2,00

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