

I Nostri Taglieri

Il Pecorino (1/7) € 18,00

Degustazione di Pecorino con Miele
(*Selection of Local Pecorino Cheese with Honey*)

Il Toscanaccio (1/7/9) € 17,00

Salumi Misti Montalcinesi e Pecorini
(*Local Cold Cuts and Pecorino Cheese*)

Il Colesterolo (1/4/7/9) (*Piatto stagionale*) € 25,00

Soppressata, Buristo, Lardo, Salsiccia, Prosciutto Toscano e Salame (*Seasonal Plate*)

Il Tartufaio (1/7/9) (*Piatto stagionale*) € 30,00

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*) (*Seasonal Plate*)

Taglieri per Due Persone (*Suggested for Two People*)

Tavolozza del Pastore (7/12) € 29,00

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

Gran Baietto (1/7/9) € 35,00

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

Tagliere del Cacciatore (7/12) (*Piatto stagionale*) € 35,00

Prosciutto e Salame di Cervo e Cinghiale, Salame di Capriolo, Soppressata di Cinghiale e Mortadella di Cinghiale e Tartufo
(*Deer and Wild Boar Prosciutto and Salame, Roe Deer Salame, Wild Boar Soppressata and Wild Boar Mortadella with Truffle*) (*Seasonal Plate*)



Antipasti

<i>Crostini Neri Toscani</i> (1/7/9)	€ 7,00
<i>Crostini with Creamy Chicken Liver Patè</i>	
<i>Crostini Pecorino e Lardo</i> (1/7)	€ 8,50
<i>Crostini with Pecorino Cheese and Pork Lard</i>	
<i>Tagliere di Bruschette</i> (1)	€ 6,00
<i>(With local Extra Virgin Olive Oil and Sliced Tomato)</i>	
<i>Acciughe Sotto Pesto</i> (4)	€ 11,00
<i>Anchovies with Pesto (Sauce with Olive Oil, Parsley and Garlic)</i>	
<i>Caprese</i> (7)	€ 8,00
<i>Mozzarella Cheese with Sliced Tomatoes</i>	
<i>Burrata Artigianale e Prosciutto Crudo</i> (7)	€ 14,00
<i>Home Made Burrata Fresh Cheese and Ham</i>	
<i>Prosciutto e Melone</i> (Piatto stagionale)	€ 12,00
<i>Tuscan Ham and Melon (Seasonal Plate)</i>	

Crostoni

<i>Pecorino di Montalcino e Prosciutto Toscano</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Sheep Cheese and Tuscan Ham</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Capocollo</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Sheep Cheese and Capocollo</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Miele</i> (1/7)	€ 9,00
<i>Sheep Cheese and Honey</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Salame al Tartufo</i> (1/7)	€ 9,00
<i>Sheep Cheese and Salame with Truffle</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Lardo</i> (1/7)	€ 9,00
<i>Sheep Cheese and Pork Lard</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Finocchiona</i> (1/7)	€ 8,00
<i>Sheep Cheese and Finocchiona</i>	
<i>Pecorino di Montalcino e Acciughe</i> (1/4/7)	€ 9,00
<i>Sheep Cheese and Anchovies</i>	
<i>Stracchino e Salsiccia fresca</i> (1/7)	€ 9,00
<i>Sheep Cheese and Sausage</i>	

Primi Piatti

<i>La Nostra Pasta Fresca : Pici - Pappardelle</i> (1/3)	
<i>Al Ragù Toscano</i> (1/9/12)	€ 13,00
<i>Al Ragù di Cinghiale</i> (1/9/12)	€ 15,00
<i>Al Ragù di Chianina</i> (1/9/12)	€ 15,00
<i>Al Burro con Tartufo</i> (7)	€ 18,00
<i>Pici al Mascarpone, Pancetta Croccante e Granella di Pistacchio</i>	€ 16,00
<i>Pici with Mascarpone, Sliced Crunchy Bacon and Chopper Pistachio</i> (1/3/7/8/9)	
<i>Pici all'Aglione</i> (1/3/9)	€ 15,00
<i>Pici with Tomato and Elephant Garlic Sauce</i>	
<i>Risotto al Cuore Rosso della Val d'Orcia (Zafferano)</i> (1/2/7/8/9/12/14)	€ 12,00
<i>Risotto with Saffron</i>	
<i>Pappa al Pomodoro e Stracciatella di Burrata</i> (1/3/6/7/8/9/11)	€ 12,50
<i>Tomato Soup with Stracciatella of Burrata Cheese</i>	
<i>Crema di Ceci con Crostini di Pane e Pancetta Croccante</i> (1)	€ 11,00
<i>Chickpeas Cream with Crouton of Bread and Sliced Crunchy Bacon</i>	
<i>Ribollita</i> (1/6/7/8/9/11)	€ 11,00



Secondi Piatti

<i>Trippa Montalcinese</i> (7/9)	€ 15,00
<i>Peposo Toscano con Polenta al Forno</i> (9/12) <i>Peposo Toscano with Baked Polenta (Peppery Meat Stew)</i>	€ 15,00
<i>Spezzatino di Cinghiale</i> (9/12) <i>Wild Boar Stew</i>	€ 15,00
<i>Porchetta Cotta a Legna</i> (stagionale) <i>Porchetta Made in Wood Oven (seasonal)</i>	€ 13,00
<i>Carpaccio di Chianina, Scaglie di Grana e Rucola</i> (7) <i>Carpaccio of Chianina with Flakes of Grana Cheese and Arugola</i>	€ 15,00
<i>Stracotto al Vino con Cipolle Caramellate</i> (1/2/8/9/12/14) <i>Wine Braised Meat with Caramelized Onions</i>	€ 15,00
<i>Roastbeef</i> <i>Roastbeef</i>	€ 13,00
<i>Roastbeef tonnato</i> (Piatto stagionale) (4) <i>Roastbeef with Tuna Sauce (Seasonal Plate)</i>	€ 15,00

Tartare di Chianina (Beef Tartare)

<i>Toscana</i> <i>Uovo e Tartufo</i> <i>Egg and Truffle</i>	€ 15,00
<i>Pugliese</i> (7) <i>Burrata e Tartufo</i> <i>Burrata and Truffle</i>	€ 18,00
<i>Emiliana</i> (7) <i>Pomodoro, Grana e Rucola</i> <i>Tomato, Grana Cheese e Rocket</i>	€ 15,00
<i>Siciliana</i> (12) <i>Cipolla, Capperi, Prezzemolo e Uovo</i> <i>Onion, Capers, Parsley and Egg</i>	€ 15,00
<i>Classica</i>	€ 14,00



Paninozzo Ripieno (Schiaccia) (5/6/8)

Ricca (1/5/6/7) € 9,00

*Prosciutto Crudo, Pecorino, Crema al Tartufo e Funghi
Tuscan Ham, Pecorino Cheese, Cream with Truffle and Mushrooms*

Tina (1/5/6/7) € 9,00

*Capocollo, Stracchino, Crema al Tartufo e Funghi, Rucola
Capocollo, Stracchino Cheese, Cream with Truffle and Mushrooms and Arugola*

Caprese (1/5/6/7) € 8,00

*Pomodoro, Mozzarella e Basilico
Tomato, Mozzarella Cheese and Basil*

Baietto (1/5/6/7) € 9,00

*Prosciutto Crudo, Pomodoro, Pecorino Fresco e Rucola
Tuscan Ham, Tomato, Fresh Pecorino Cheese and Arugola*

Regina (1/5/6/7) € 10,00

*Mortadella al Tartufo e Stracciatella di Burrata
Mortadella with Truffle and Burrata Stracciatella*

Porchetta (1/5/6) (stagionale) € 9,00

*Schiaccia Calda con Porchetta Cotta a Legna
Hot Schiaccia with Porchetta Made in Wood Oven*

Giulio (1/3/5/6/7/10) € 8,00

*Prosciutto Crudo e Mozzarella
Tuscan Ham and Mozzarella Cheese*

Diavola (1/3/5/6/10) € 8,00

*Salame Piccante e Pecorino
Spicy Salame and Pecorino Cheese*

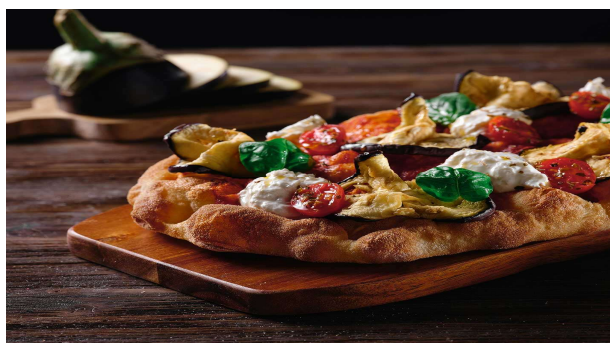
Golosa (1/4/5/6/10) € 8,00

*Tonno, Pomodoro e Maionese
Tuna, Tomato and Mayo*

Classica (1/3/5/6/10) € 8,00

*Prosciutto cotto e Maionese
Ham and Mayo*

Ciabatta Montalcinese (Pinsa) (5/6/8)



La Ciabatta (1/5/6) € 5,00
Olio, Sale, Rosmarino
Olive Oil, Salt, Rosemary

La Caprese (1/5/6/7) € 12,50
Mozzarella, Pomodoro Fresco, Basilico
Mozzarella Cheese, Fresh Tomato, Basil

La Biancaneve (1/5/6/7/8) € 15,00
Mozzarella, Fiori di Zucca (Stagionale), Mortadella al Tartufo, Stracciatella, Granella di Pistacchio
Mozzarella Cheese, Zucchini Flowers (Seasonal), Mortadella with Truffle, Stracciatella Cheese, Chopped Pistachio

La Carbonara (1/5/6/7) € 15,00
Mozzarella, Uovo, Pancetta, Pecorino, Pepe
Mozzarella Cheese, Egg, Bacon, Pecorino Cheese, Pepper

L' Ale (1/5/6/7/8) € 14,50
Mozzarella, Pomodorini, Stracchino, Pesto, Rucola,
Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Stracchino Cheese, Pesto, Arugola,

L' Estiva (1/5/6/7) € 13,00
Prosciutto Crudo, Burrata, Basilico
Tuscan Ham, Burrata Cheese, Basil

La Ghiotta (1/5/6/7) € 15,00
Mozzarella, Fiori di Zucca (prodotto stagionale), Stracciatella, Acciughe
Mozzarella Cheese, Zucchini Flowers (seasonal product), Stracciatella Cheese, Anchovies

La Amatriciana (1/5/6/7) € 15,00
Mozzarella, Pomodoro, Pancetta, Pecorino, Peperoncino
Mozzarella Cheese, Tomato, Bacon, Pecorino Cheese, Spicy Pepper

La Boscaiola (1/5/6/7) € 15,00
Mozzarella, Crema di Tartufo e Funghi, Stracchino, Capocollo, Rucola, Cipolla
Mozzarella Cheese, Mushrooms Cream with Truffle, Stracchino Cheese, Capocollo, Arugola, Onion

La Giustino (1/5/6/7) € 15,00
Mozzarella, Prosciutto crudo, Uovo, Carpaccio di tartufo
Mozzarella Cheese, Tuscan ham, Egg, Slices of black truffle

<i>La Chianina</i> (1/5/6/7)	€ 15,00
<i>Mozzarella, Carpaccio di Chianina, Rucola, Grana, Basilico</i>	
<i>Mozzarella Cheese, Carpaccio of Chianina, Rocket, Flakes of Grana Cheese, Basil</i>	
<i>La Tartufata</i> (1/5/6/7)	€ 16,00
<i>Mozzarella, Crema di Tartufo e Funghi, Salame al Tartufo, Burrata</i>	
<i>Mozzarella Cheese, Mushrooms Cream with Truffle, Salame with Truffle, Burrata Cheese</i>	
<i>La Baietto</i> (1/5/6/7)	€ 15,00
<i>Mozzarella, Prosciutto, Salame, Lardo</i>	
<i>Mozzarella Cheese, Tuscan Ham, Salame, Pork Lard</i>	
<i>La Vegetariana</i> (1/5/6/7)	€ 15,00
<i>Mozzarella, e verdure miste</i>	
<i>Mozzarella Cheese and mixed vegetables</i>	

Contorni

<i>Patate al Forno</i>	€ 6,00
<i>Roasted Potatoes</i>	
<i>Insalata Mista</i> (tonno, insalata verde, cotto, finocchio, cetriolo, mozzarella)	€ 7,00
<i>Mixed Salad</i>	
<i>Insalata Verde</i>	€ 4,00
<i>Salad</i>	
<i>Mix di verdure al forno/grigliate</i>	€ 7,00
<i>Mixed Veggies</i>	

Dolci

<i>Degustazione Pasticceria Secca Montalcinese (1/3/8)</i>	€ 8,00
<i>Montalcino's Pastry</i>	
<i>Cantucci e Vin Santo o Moscadello (1/3/8/12)</i>	€ 8,00
<i>Tiramisù (1/3/6/7/8)</i>	€ 6,00
<i>Soufflé al Cioccolato (1/3/6/7/8)</i>	€ 6,00
<i>Hot Chocolate Soufflé</i>	
<i>Soufflé al Cioccolato Bianco (1/3/6/7/8)</i>	€ 6,00
<i>Hot White Chocolate Soufflé</i>	
<i>Crema Catalana (1/3/6/7/8)</i>	€ 7,00
<i>Tortina della Nonna (1/3/6/7/8)</i>	€ 6,00
<i>Pasty Cream with a Hint of Lemon on a short pastry base, topped with pine nuts and almonds</i>	
<i>Croccante alle Pistacchio (1/3/6/7/8)</i>	€ 7,00
<i>Hazelnut semifreddo with a soft chocolate core, covered with caramelized almond</i>	
<i>Tartufo Classico (1/3/6/7/8)</i>	€ 6,00
<i>Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnut and cocoa</i>	
<i>Tartufo Bianco (1/3/6/7/8)</i>	€ 6,00
<i>A coffee semifreddo core in a Sabayon ice cream with sprinkled with crushed meringue</i>	

Affogato al Caffè + € 1,50

Bevande

<i>Acqua Naturale / Gassata ½ Litro</i>	€ 1,50
<i>Acqua Naturale / Gassata 750ml</i>	€ 2,00
<i>Coca Cola, Fanta, Thè Freddo, Lemon Soda</i>	€ 3,00
<i>Cedrata</i>	€ 2,50
<i>Succo</i>	€ 3,00
<i>Birra Piccola/Media</i>	€3,00/€4,00
<i>Hobgoblin IPA Piccola/Grande</i>	€3,50/€6,00
<i>Tennents, Ichnusa 33cl</i>	€ 4,00
<i>Corona</i>	€ 3,00
<i>Moretti, Heineken 33cl</i>	€ 3,50
<i>Hobgoblin Ipa 50cl</i>	€ 7,00
<i>Vin Santo</i>	€ 4,50
<i>Moscadello</i>	€ 4,50
<i>Moscadello Frizzante</i>	€ 5,00
<i>Moscadello Vendemmia Tardiva</i>	€ 7,00
<i>Grappa di Brunello</i>	€ 5,00
<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, Americano</i>	€ 1,50
<i>Amaro</i>	€ 4,00

Coperto € 2,50

Vini al Calice

<i>Rosso di Montalcino</i>	€ 5,50
<i>Rosso di Montalcino Top</i>	€ 9,50
<i>Rosso di Montalcino Storico</i> (<i>Biondi Santi, Poggio di Sotto, Casanova di Neri ...</i>)	€ 19,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€ 9,50
<i>Brunello di Montalcino Top</i>	€ 18,00
<i>Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 25,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 28,00
<i>Brunello di Montalcino Vecchia Annata</i>	€ 29,00
<i>Brunello di Montalcino Storico</i> (<i>Val di Cava, Giudo, Rosildo ...</i>)	€ 35,00
<i>Brunello di Montalcino Storico Top</i> (<i>Poggio di Sotto, Cerretalto, Biondi Santi ...</i>)	€ 49,00
<i>Amarone</i>	€ 18,00
<i>Barolo</i>	€ 18,00
<i>Supertuscan</i>	€ 25,00
<i>Calice di Sassicaia</i>	€ 50,00
<i>Nobile di Montepulciano / Chianti Classico</i>	€ 15,00
<i>Bianco</i>	€ 5,00
<i>Bianco Top</i>	€ 10,00
<i>Calice Rosè</i>	€ 6,00
<i>Calice Orange Wine</i>	€ 10,00
<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>	€ 9,00
<i>Calice di Brut Rosè</i>	€ 8,00
<i>Tris Brunello di Montalcino</i>	€ 29,00
<i>Tris Brunello di Montalcino Selezione</i>	€ 39,00
<i>Tris Brunello di Montalcino Riserva</i>	€ 59,00



wine list

*Scegli la tua bottiglia all'interno della nostra Enoteca facendoti consigliare dal nostro staff oppure navigando sul sito internet tramite il qrcode.
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 qrcode.
105 Wines by the glass and more than 3500 labels*



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) € 25,00

- 1 Rosso di Montalcino
- 2 Brunello di Montalcino

Con Tagliere di Salumi

(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts)

Degustazione #2 Vendemmie nel Calice (12) € 32,00

- 3 Brunello di Montalcino annate diverse (Different Vintages)

+ Tagliere di Salumi

(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts)

Degustazione #3 Sfumature di Sangiovese (7/12) € 36,00

- Rosso di Montalcino
- Brunello di Montalcino
- Brunello di Montalcino Riserva

+ Tagliere di Salumi e Formaggi

(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #4 Best Italian Wines (7/12) € 38,00

- 1 Brunello di Montalcino
- 1 Barolo
- 1 Amarone

+ Tagliere di Salumi e Formaggi
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #5 Gran Degustazione (7/12) € 45,00

- 1 Rosso di Montalcino
- 1 Brunello
- 1 Brunello Selezione
- 1 Brunello Riserva

+ Tagliere di Salumi e Formaggi
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #6 Viaggio in Toscana (7/12) € 42,00

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

+ Tagliere di Salumi e Formaggi
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #7 A Spasso per l'Italia (7/12) € 45,00

- Barolo
- Amarone
- Brunello di Montalcino
- Sicilia Etna

+ Tagliere di Salumi e Formaggi
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #8 I Grandi del Brunello (7/12) € 60,00
- 4 Assaggi delle Aziende di Brunello più Prestigiose
+ Tagliere di Salumi e Formaggi
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #9 L'estate a Montalcino (7/9/12) € 25,00
- 3 Vini Bianchi
+ Tagliere di Salumi e Formaggi
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #10 Sapori di Montalcino (7/9/12) € 25,00
- 3 Rosso di Montalcino
+ Tagliere di Salumi e Formaggi
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #11 Masterclass (7/9/12) € 105,00
- Brunello di Montalcino Storico (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)
- Brunello di Montalcino Riserva
- Supertuscan (Sassicaia, Ornellaia ...)
+ Tagliere Il Toscanaccio (Salumi Misti Montalcinesi e Pecorini)
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #12 Limited Wine Experience (7/9/12) € 125,00
- Brunello di Montalcino Selezione
- Brunello di Montalcino Storico (Biondi Santi, Poggio di Sotto ...)
- Brunello di Montalcino Vecchia Annata
- Brunello di Montalcino Riserva
- Supertuscan (Sassicaia)
+ Tagliere Il Toscanaccio (Salumi Misti Montalcinesi e Pecorini)
(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #13 La Verticale (7/9/12) € 120,00

3 Brunello di Montalcino Riserva annate diverse (Different Vintages)

+ Tagliere Il Toscanaccio (Salumi Misti Montalcinesi e Pecorini)

(+ Charcuterie of Tuscan Cold Cuts and Pecorino Cheese)

Degustazione #14 Special Tasting (7/9/12) € 169,00

(Shareable)

- *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*

+ 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 € 2,50

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