

Taverna dei Barbi

*Menù Degustazione 2018 |
Food & Wine Pairing Menu 2018*

Menù 1

Antipasti – Starters

- ∞ *I Crostini bagnati nel brodo con Crema di fegatini di pollo |
Toasted bread rounds in Tuscan hen broth with puréed chicken livers*
- ∞ *Assaggio della nostra Ribollita | Taverna dei Barbi's Tuscan vegetable soup with White Beans*

∞ *Vermentino dei Barbi IGT Toscana Bianco, Fattoria dei Barbi 2016*

Primo Piatto – First Course

- ∞ *I Pinci fatti in casa all'aglione | Housemade local Spaghetti with “all'aglione” sauce
(it's a typically local garlic sauce called aglione)*

∞ *Maremma Toscana Rosso DOC, Fattoria dei Barbi 2016*

La Carne – Main Course

- ∞ *La Tagliata alla diavola | Sliced steak devilled style: Tasty grilled steak served
sliced with peppers and chilli sauce*

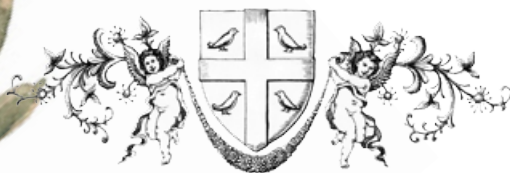
∞ *Birbone Toscano IGT Toscana Rosso, Fattoria dei Barbi 2015*

Dolce - Dessert

- ∞ *Il Caffè in forchetta di Casa Colombini (ricetta storica, dal ricettario di Elina Colombini 1899) |
Colombini Family's Coffee in the fork, Coffee Cream caramel (historical local recipe,
from Elina Colombini's 1899 cook book)*

*Il costo del Menù Degustazione 1 è di 35 euro, vini inclusi.
Spring Food & Wine Pairing Menu 1 for € 35.00 eur: drinks are included.*

*ALLERGENI. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili, rivolgendosi al personale in servizio. Grazie.*
ALLERGENS. Dear Guest, ask the Staff regarding possible allergies caused by specific ingredients. Thank you.



Taverna dei Barbi

Menù Degustazione 2018 |
Food & Wine Pairing Menu 2018

Menù 2

Antipasti – Starters

∞ *I Salumi e i Formaggi dei Barbi* | Selection of Fattoria dei Barbi Tuscan charcuterie and cheeses

∞ *Vermentino dei Barbi IGT Toscana Bianco, Fattoria dei Barbi 2016*

Primo Piatto – First Course

∞ *Le Pappardelle fatte in casa al ragù di lepre* | Housemade Pappardelle with Tuscan hare ragu

∞ *Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso, Fattoria dei Barbi 2016*

La Carne – Main Course

∞ *Il Brasato al Brunello dei Barbi* | Pot roast with Brunello di Montalcino

∞ *Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2013*

Dolce - Dessert

∞ *Il Caffè in forchetta di Casa Colombini (ricetta storica, dal ricettario di Elina Colombini 1899) |*
Colombini Family's Coffee in the fork, Coffee Cream caramel (historical local recipe,
from Elina Colombini's 1899 cook book)

Il costo del Menù Degustazione 2 è di 45 euro, vini inclusi.
Spring Food & Wine Pairing Menu 2 for € 45.00 eur: drinks are included.

ALLERGENI. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgendosi al personale in servizio. Grazie.

ALLERGENS. Dear Guest, ask the Staff regarding possible allergies caused by specific ingredients. Thank you.