



Taverna dei Barbi
Menù luglio agosto 2019

I piatti che state per assaggiare appartengono tutti alla più antica tradizione montalcinese, ma sono qualcosa di particolare: è il mangiare di villa. La cucina Toscana non è solo carne alla brace e ribollita, è antica, complessa e fatta di tante realtà affascinanti e diverse. Qui ve ne offriamo una. In più, dato che ogni tradizione nasce dal piacere di sperimentare, c'è qualche "creazione" del cuoco Maurizio realizzata con perizia culinaria usando solo materie prime di Montalcino.



Antipasti

Crostino al paté di fegatini all'uso di casa Colombini su pane all'uvetta e noci € 9,00

I paté, in genere di fegatini di pollo o di fagiano, si mangiano prima di pranzo. Da sempre in casa Colombini si fanno di fegato di pollo, burro, capperi e acciuga con un tocco di vinsanto. Li serviamo su un pane di grano antico biologico varietà Verna di Monte Sante Marie con uvetta e noci.

Salumi toscani dei Barbi con giardiniera di verdure € 12,00

La giardiniera di verdure è un classico accompagnamento toscano dei salumi di maiale, ed è fatta di vegetali appena cotti e conservati in acqua e aceto. La nostra giardiniera è all'uso di casa Colombini, poco "acetata" per non coprire la freschezza e i sapori.

Collo di nana ripieno con salsa verde (ricetta antica) € 12,00

Il Collo di Nana, ovvero di oca, è un piatto estivo di Montalcino. È ripieno di un impasto tra la sua carne, prosciutto, latte pane e aromi. La salsa verde è fatta di prezzemolo, aglio, aceto, mollica di pane e olio di oliva. La si usa anche per i bolliti.

Uovo in camicia cotto a bassa temperatura su crema di pecorino dei Barbi e tartufo estivo, con noci e olive taggiasche € 12,00

Un piatto molto fresco inventato dal cuoco Maurizio per valorizzare il pecorino fresco dei Barbi, che abbina il tartufo nero estivo di questi colli con la croccantezza delle noci e delle olive.

Carpaccio di manzo con mesticanza di insalate € 13,00

Una rielaborazione gustosa e fresca in chiave estiva di un piatto che permette di assaporare tutta la bontà della carne.





Taverna dei Barbi
Menù luglio agosto 2019

Primi Piatti

Pinci cacio e pepe (ricetta antica) € 14,00

Gli abbinamenti classici del Pincio montalcinese sono l'aglione, un aglio locale molto grande e di sapore unico, il sugo fatto con le briciole fritte nell'olio di oliva, il ragù e il cacio e pepe. Noi vi proponiamo i Pinci in una versione all'antica, con il cacio pecorino secco dei Barbi ed il pepe nero.

Zuppa di Pane (altrimenti detta zuppa di fagioli, o ribollita) € 10,00

La zuppa di fagioli è un piatto che si trova ovunque in Toscana, ma ogni Paese lo fa in modo diverso. A Montalcino si chiama "zuppa di pane", ed ha abbondanza di fagioli bianchi, pane e cavolo nero. Si condisce con olio e cipolla tagliata fina.

Tortelli maremmani con ragù bianco di chianina € 12,00

Siamo al confine della Maremma, e molti dei nostri piatti vengono da lì. Il raviolo grande, quadrato e ripieno di ricotta di pecora e spinaci a Montalcino è una usanza assai antica, e si sposa perfettamente con il ragù bianco di chianina.

Tortelli maremmani olio e salvia € 11,00

Il tortello viene servito spesso con burro e salvia, ma questo è un uso recente. Il burro è sempre stato usato poco in Toscana, per i dolci c'era lo strutto e per il resto l'olio di oliva. Noi li riproponiamo nella versione "classica", con olio e cacio pecorino.

Fettuccine al tartufo estivo € 16,00

Le tagliatelle tirate a mano, fatte con la farina di grano antico biologico varietà Cappelli di Monte Sante Marie e le uova, sono la pasta che a Montalcino si mangia con il tartufo estivo - detto anche 'Scorzone' - che si trova in questo periodo.





Taverna dei Barbi
Menù luglio agosto 2019

Secondi Piatti

Guancia di vitello al peposo con ristretto al Brunello dei Barbi su purea di patate al timo € 18,00

In questo piatto abbiniamo lo stile di cottura del tradizionale Peposo, cotto in vino rosso – in questo caso Brunello dei Barbi – e pepe, alla consistenza morbida e sugosa della gota di vitello. Un taglio in cui il grasso ed il magro si alternano, dando un sapore particolare al piatto.

Coniglio in Porchetta con erbe di campo saltate (ricetta antica) € 16,00

Questo uno dei più antichi mangiari montalcinesi di Pasqua, è un coniglio disossato cotto al forno e farcito con un impasto di carne bianca, pane bagnato nel latte, salsiccia, pancetta e spinaci. Si serve a fette, con un'insalata di erbe di campo.

Petto di faraona al vinsanto con fagioli schiacciati (ricetta antica) € 18,00

La Faraona cotta nell'aromatico Vinsanto con spezie e cipolle è un grande piatto della cucina Montalcinese. Oggi la faraona è una carne desueta, ma il suo gusto affine al fagiolo, in agro-dolce col vinsanto, è qualcosa che vale davvero la pena di provare.

Filetto di maiale brado alla pancetta e funghi porcini € 16,00

Quest'anno le piogge abbondanti ci hanno regalato molti funghi porcini, e così ve li presentiamo in una versione classica con cappello di fungo sopra il filetto di maiale scottato alla brace.

Baccalà al vapore col condito di pomodoro e basilico € 19,00

Il Baccalà è l'unico pesce che i "Toscani dell'interno" hanno sempre mangiato, e noi lo serviamo nella sua versione più "naturale"; in bianco. Lo accompagna il "condito", un piatto montalcinese di verdure di stagione con il nostro olio.

Sformati di verdure di stagione - € 9,00

A Montalcino la verdura si mangiava frita, in zuppa o in sformato, e solo raramente in insalata. Per questo nei secoli abbiamo elaborato sformati da ogni verdura e in ogni stagione, tutti con spezie e colori diversi. Sono sapori davvero unici.

I Formaggi

Pecorini dei Barbi con le nostre marmellate € 15,00

Ricotta fresca con miele e pinoli tostatati € 9,00

Insalatina di primo sale con gemme di piselli e pomodorini € 11,00

I baccelli con il formaggio sono uno dei piatti principe delle campagne toscane; il nostro cuoco Maurizio ne ha fatta una rielaborazione gustosa in chiave estiva con piselli e pomodorini.





Taverna dei Barbi
Menù luglio agosto 2019

I Dolci

Caffè in forchetta (ricetta antica) € 7,00

Questo è il più classico dolce della borghesia Montalcinese dell'ottocento, nella sua versione originale con sopra la meringa morbida dolce. È una crema soda a base di latte e caffè, dove il dolce della meringa stempera l'amaro del caffè.

Ciambellone con lo zabaione al Vinsanto dei Barbi e insalata di frutta € 10,00

Il Ciambellone è un dolce comune a tutta la Toscana. In casa Colombini lo si mangia colmato di zabaione al Vinsanto e accompagnato da una insalata di frutta che, con la sua sapida acidità, ne bilancia la dolcezza.

Mousse al pecorino con cioccolato e pere € 9,00

Questa è una elaborazione del nostro cuoco Maurizio, che ama il formaggio pecorino e lo propone volentieri anche in una versione dolce. L'inusuale, ma reale, equilibrio tra i sapori rende questo piatto davvero intrigante.

Zuppetta di frutti rossi con insalatina di pesca alla menta e ricotta di pecora dei Barbi € 8,00

Frutti rossi in genere e pesche, una combinazione di freschezza estiva. Il nostro chef le ha interpretate giocando sulla diversa consistenza con cui presenta i due tipi di frutta. A dare ulteriore delicatezza la ricotta di pecora montata con poco zucchero.

Mattonella di fior di latte con pinoli tostati ricoperta di cioccolato e delicatezza di lamponi € 12,00

Un dolce goloso e fresco, per la gioia di grandi e piccini, preparato con fior di latte e pinoli tostati e una copertura di cioccolata croccante.

Caffè e altro

Caffè Espresso, Decaffeinato o d'Orzo € 2,50

Cappuccino o Tè o infuso d'erbe € 3,00

Acqua minerale € 3,00





Taverna dei Barbi
Menù luglio agosto 2019

Vini al Bicchiere

(15 cl a bicchiere)

- Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2014 - € 8,00*
Rosso di Montalcino DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 5,00
Birbone Toscano IGT Toscana Rosso, Fattoria dei Barbi 2016 - € 4,50
Maremma Toscana Rosso DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 4,00
Vermentino dei Barbi IGT Toscana Bianco, Fattoria dei Barbi 2016 - € 4,00

Vini in Bottiglia

- Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2014 - € 29,50*
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2013 - € 30,00
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Vigna del Fiore 2013 - € 56,00
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Vigna del Fiore 2012 - € 54,00
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Vigna del Fiore 2007 - € 70,00
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi, Riserva 2012 - € 60,00
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2001 - € 120,00
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2002 - € 40,00
Brunello di Montalcino DOCG, Fattoria dei Barbi 2004 - € 55,00
Birbone Toscano IGT Toscana Rosso, Fattoria dei Barbi 2016 - € 12,50
Rosso di Montalcino DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 12,00
Maremma Toscana Rosso DOC, Fattoria dei Barbi 2017 - € 10,50
Vermentino dei Barbi IGT Toscana Bianco, Fattoria dei Barbi 2016 - € 9,50

Vini da Dessert al Bicchiere

(5 cl a bicchiere)

- Dorato dei Barbi - € 3,50*
Vinsanto dei Barbi - € 4,50

Le Grappe al Bicchiere

(5 cl a bicchiere)

- Grappa di Brunello, 45% alc. - € 5,00*
Grappa Riserva, 45% alc. - € 6,50

