

Menù della Trebbiatura

Antipasti

Salumi e pecorini toscani
Condito e pinzimonio
Acciughe sotto pesto
Frittatine cogli spinaci e le patate

Primi

Brodo di locio con i tagliolini
Tagliatelle fatte a mano
col sugo di carne
Panzanella
Zuppa di fagioli
Pappa col pomodoro

Secondi

Colli ripieni e galantina
Locio in umido
coi sottaceti agrodolci di Lucia
Polpettone col pomodoro
Sformato di spinaci
coi fegatini e gli "ovi sodi"
Sedani rifatti
Fagioli all'uccelletta "colle salsicce"

Dolci

Peschine all'alchermes
Ciambellone
Sospiri
Zuppa inglese
Cantucci

Vini

Brusco dei Barbi IGT Toscana rosso
Vermentino IGT Toscana bianco

*C'era la mucchia
8|9 luglio 2017 nell'aia
A TAVOLA PER LA TREBBIATURA*

Luglio è tempo di raccolti, e dove ora sorge la Taverna dei Barbi per secoli si è alzata la mucchia del grano. La trebbiatura era un lavoro, un lavoro davvero duro, ma era anche molto di più. Era un rito, il raccolto è la vita e la si celebrava mangiando insieme e offrendo agli amici il meglio che si aveva. Un po' una messa e un po' un rito bacchico, un momento perduto nel tempo che vi invitiamo a rivivere con noi. Alla Taverna dei Barbi sia a pranzo che a cena ci sarà il ricco e esagerato mangiare delle trebbiature, dal brodo di locio al collo ripieno per finire con le peschine all'alchermes ripiene e tante altre delizie dimenticate. Inoltre visite guidate alla Cantina storica di invecchiamento, al Museo del Brunello e degustazione dei vini della Fattoria dei Barbi con una selezione speciale di pecorini di Montalcino.

Il costo per l'intera giornata, pranzo o cena inclusi: 35 euro a persona. Prenotazione richiesta: info@fattoriadeibarbi.it



FATTORIA DEI BARBI Loc. Podernovi, 170 | Strada Consorziale dei Barbi 53024 Montalcino (SI)
www.fattoriadeibarbi.it | info@fattoriadeibarbi.it | tel. +39 0577 841111 - sab. e dom. 841205