



## *Taverna dei Barbi*

*Menù Luglio 2021*

### *Gli antipasti*

- Paté di fegatini di pollo all'uso di casa Colombini  
con piccolo Pan co' Santi (ricetta antica) € 10 (allergeni 2, 4 e 6)*  
*Caprese di ricotta dei Barbi con crema di pomodoro, basilico e origano € 11 (allergene 4)*  
*Panzanella (ricetta antica) € 8 (allergene 2 e 8)*  
*Salumi e Pecorini dei Barbi € 15 (allergeni 2 e 7)*

### *I primi piatti*

- Pinci all'aglione (ricetta antica) € 12 (allergene 2)*  
*Tortelli maremmani ripieni di ricotta e spinaci conditi con olio di oliva,  
salvia e pecorino stagionato dei Barbi (ricetta antica) € 12 (allergeni 1, 2 e 4)*  
*Zuppa di pane, altrimenti detta zuppa di fagioli o ribollita (ricetta antica) € 10 (allergene 2)*  
*Pappardelle al ragù di nana (ricetta antica) € 12 (allergeni 1, 2 e 7)*

### *I secondi piatti*

- Guancia di vitello al Brunello dei Barbi con patate soffici € 18 (allergene 7)*  
*Coniglio in porchetta con spinaci alla Medici (ricetta antica) € 16 (allergeni 2, 6 e 7)*  
*Arista al velo con condito montalcinese (ricetta antica) € 16 (allergene 8)*  
*Baccalà al vapore su crema di ceci € 18 (allergene 11)*

*Costata e Fiorentina con fagioli cannellini al fiasco € 5,50 100g.*

- La Parmigiana dei Barbi € 12 (allergene 4)*  
*Insalatina mista di stagione € 7*

### *I Dolci*

- Ricotta dei Barbi con miele di Montalcino (ricetta antica) € 10 (allergene 4)*  
*Caffè in forchetta (ricetta antica) € 8 (allergeni 1 e 4)*  
*Mousse al Vin Santo (ricetta antica) € 8 (allergeni 1, 4 e 7)*  
*Cantucci alle nocciole e Rosso dei Barbi € 8 (allergeni 1, 2, 4, 6 e 7)*

### *Caffè e altro*

- Caffè Espresso, Decaffeinato o d'Orzo € 2,50*  
*Cappuccino o Tè o infuso d'erbe € 3,00*  
*Acqua minerale € 3,00*

*Coperto – € 2,50*

*Legenda allergeni: 1 uova – 2 glutine – 3 lupini – 4 latticini – 5 sesamo – 6 frutta a guscio - 7 anidride solforosa o solfiti - 8 sedano - 9 arachidi – 10 senape – 11 pesce – 12 molluschi – 13 soia – 14 crostacei*