



Taverna dei Barbi

Menu

PRANZO DI NATALE

nella tradizione di Casa Colombini

25 Dicembre 2021

Antipasti, con un calice di Vinsanto dei Barbi | Vinsanto del Chianti DOC 2013

Galantina di pollo con insalata russa | allergene 1

Paté di fegatini di pollo col Pan co' Santi | allergeni 2, 4 e 11

Paté di fagiano con gelatina di brodo | allergene 4

Mousse di prosciutto con un ricciolo di mascé freddo di patate | allergene 4

Primo, con un calice di Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso 2019

Brodo di gallina coi fegatini di pollo, uova gallate, tagliolini e vino rosso dei Barbi | allergeni 4 e 7

Pinci al ragù di penna con fiocchi di pecorino dei Barbi | allergeni 4 e 7

Piatto di portata, con un calice di Brunello dei Barbi DOCG 2016

Coniglio al Vin Santo dei Barbi con uva di Sangiovese

e spinaci rifatti all'uva sultanina e pinoli attostati | allergeni 6 e 7

Formaggi, con un calice di Maremma Toscana DOC Fattoria dei Barbi 2019

Piatto di caci del Caseificio dei Barbi, con marmellate della Taverna | allergene 4

Dolci nostrali, con un calice di Spumante di Sangiovese

Marchesa Clementina – Rosé Metodo Classico Pas Dosé | Il Poggione

Caffè in forchetta | allergeni 1 e 4

Peschina all'alchermes | allergeni 1, 4 e 7

Ossi di morto | allergeni 1 e 6

Ricciarelli | allergene 1

Panforte | allergene 6

(tutti i dolci, compreso il panforte e i ricciarelli, sono fatti dal nostro cuoco)

Caffè, acqua minerale e Grappa dei Barbi

€ 80,00 a persona

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

Località Podernovi 170, Montalcino (SI) 53024 – tel (0039) 0577 847143 taverna@fattoriadeibarbi.it - www.tavernadeibarbi.it

WIFI – Ristorante PASSW – barbi2021