

## *Fattoria dei Barbi*

*Primavera 2024 | 2024 Spring*

### *i Caci dei Barbi (sono tutti allergene 7)*

*la buccia è edibile, ed è la cosa più buona!*

<i>Cacio ubriaco (gr 50) € 5,00</i>	<i>Cacio affinato in pasta di olive (gr 50) € 4,70</i>
<i>Cacio affinato nel pomodoro (gr 50) € 4,70</i>	<i>Cacio affinato nello ziro (gr 50) € 5,60</i>
<i>Cacio al miele di castagno e polline (gr 50) € 6,00</i>	<i>Cacio al pepe nero (gr 50) € 4,40</i>
<i>Cacio al peperoncino (gr 50) € 4,80</i>	<i>Cacio al tartufo (gr 50) € 6,20</i>
<i>Cacio alle erbe aromatiche (gr 50) € 4,80</i>	<i>Cacio allo zafferano (gr 50) € 6,20</i>
<i>Cacio Semi Stagionato (gr 50) € 7,00</i>	<i>Cacio Stagionato (gr 50) € 8,00</i>
<i>Cacio all'aglione (gr 50) € 6,20</i>	<i>Cacio Stravecchio (gr 50) € 6,00</i>
<i>Cacio in foglia di noce (gr 50) € 6,00</i>	

### *le Degustazioni di Caci dei Barbi (sono tutti allergene 7)*

- Le Eccellenze di Montalcino - Tartufo Bianchetto, Presura e Vinsanto (gr 150) € 25,00*
- Gli Stagionati - Stagionato, Semi-Stagionato e Stravecchio (gr 150) € 21,00*
- Gli aromatici - Tartufo, Miele e Zafferano (gr 150) € 18,60*
- La Tradizione Montalcinese - Ubriaco, Aglione e Foglia di Noce (gr 150) € 17,20*
- I Saporiti - Peperoncino, Pepe Nero e Ziro (gr 150) € 14,80*
- Qualcosa di diverso - Pomodoro, Pasta d'Olive e Erbe Aromatiche (gr 150) € 14,20*
- I Freschi - Sburrata o Quadrella (in base alla disponibilità) e Ricotta (gr 150) € 6,00*

### *Gli Assaggi di Caci e Salumi* *(sono tutti allergene 7)*

- Solo Salumi | con prosciutto, capocollo, salame toscano, soppressata e salsiccia secca € 15,00*
- Caci & Salumi | tre salumi diversi e tre fette di caci diversi € 15,00*

### *I primi piatti della tradizione Montalcinese*

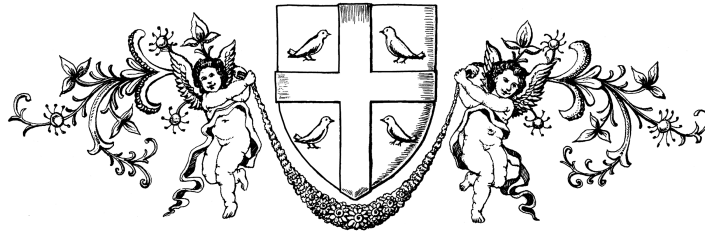
<i>Zuppa di fagioli o ribollita</i>	<i>Pappa col Pomodoro</i>
<i>(allergeni 1,9) € 12,00</i>	<i>(allergene 1) € 9,00</i>

### *I Dolci*

- Assaggio di dolci secchi montalcinesi (Ossi di morto, Brutti ma buoni, Cantucci)*  
*(allergeni 1,3,8,12 - possono contenere tracce di altra frutta a guscio, latte, soia, arachidi) € 4,00*
- Ricotta fresca del Caseificio dei Barbi col miele di Montalcino (allergene 7) € 5,00*

*Il pane, l'acqua del Sindaco e il coperto costano € 1,50. Acqua Minerale in bottiglia € 4,00.  
Caffè espresso € 1,00.*

*Legenda allergeni: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte, derivati e lattosio - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 molluschi - 14 lupino*



## *Fattoria dei Barbi*

*Primavera 2024 | 2024 Spring*

### *Barbi Pecorino (sheep's milk - allergen 7) Cheese*

*The skin is edible and it is the most delicious thing!*

- |                                                              |                                                               |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <i>Drunken cheese, aged in wine (gr 50) € 5,00</i>           | <i>Cheese aged in olive paste (gr 50) € 4,70</i>              |
| <i>Cheese aged in tomato (gr 50) € 4,70</i>                  | <i>Cheese aged in earthenware jars 'ziron' (gr 50) € 5,60</i> |
| <i>Cheese matured with honey and pollen (gr 50) € 6,00</i>   | <i>Black pepper Cheese (gr 50) € 4,40</i>                     |
| <i>Chili Cheese (gr 50) € 4,80</i>                           | <i>Cheese aged with Truffle (gr 50) € 6,20</i>                |
| <i>Cheese aged with Aromatic herbs (gr 50) € 4,80</i>        | <i>Cheese aged with Saffron (gr 50) € 6,20</i>                |
| <i>Semi-seasoned Cheese (gr 50) € 7,00</i>                   | <i>Seasoned Cheese (gr 50) € 8,00</i>                         |
| <i>Cheese aged with Aglione, local Garlic (gr 50) € 6,20</i> | <i>Stravecchio Cheese (gr 50) € 6,00</i>                      |
| <i>Cheese aged with Walnuts Leaves (gr 50) € 6,00</i>        |                                                               |

### *Barbi Pecorino (sheep's milk - allergen 7) Cheese Tastings*

*Excellence of Montalcino Cheeses – White Truffle, Vegetable rennet and Vinsanto Cheeses (gr 150) € 25,00*

*Matured Cheeses - Seasoned, Semi-seasoned and Stravecchio Cheeses (gr 150) € 21,00*

*Aromatic Cheeses - Truffle, Honey and Saffron Cheeses (gr 150) € 18,60*

*Montalcinese Tradition - Drunken, Aglione (local Garlic) and Walnuts Leaves Cheeses (gr 150) € 17,20*

*Savory Cheeses – Chili, Black Pepper and earthenware jars 'ziron' Cheeses (gr 150) € 14,80*

*Something Different – Tomato, Olive paste and Aromatic herbs Cheeses (gr 150) € 14,20*

*Fresh Cheeses – Sbrurrata or Quadrella (it depends on availability) and Ricotta (gr 150) € 6,00*

### *A Selection of Barbi Pecorino Cheese and Charcuterie*

*Charcuterie Tuscan Snack | A selection of Prosciutto, Capocollo, Tuscan Salami, Soppressata and Dried Sausage € 15,00*

*Cheese & Charcuterie Tuscan Snack | A tasting of three different Salumi and three slices of different Pecorino Cheese (allergen 7) € 15,00*

### *First Courses of the Tuscan tradition*

*Bread and Beans soup aka ribollita  
(allergens 1,9) € 12,00*

*Tomato and bread soup aka pappa al pomodoro  
(allergen 1) € 9,00*

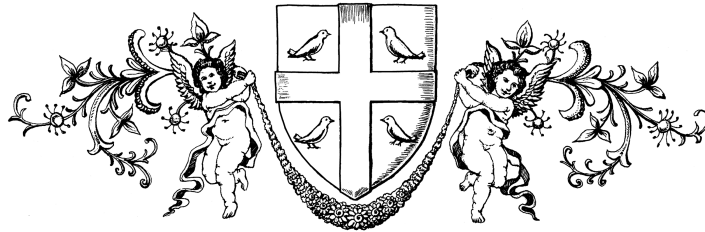
### *The sweets*

*Tasting of a selection of Montalcinese sweet biscuits (Ossi di morto, Brutti ma buoni, Cantucci)  
(allergens 1,3,8,12 | may contain shell fruit, milk, soy, nuts, peanuts) € 4,00*

*Ricotta Cheese with Montalcino honey (allergen 7) € 5,00*

The Tuscan bread, tap water and cover € 1,50. Still or sparkling water by the bottle € 4,00. Espresso € 1,00.

*Legend allergens: 1 gluten - 2 crustaceans - 3 eggs - 4 fish - 5 peanuts - 6 soybeans - 7 dairy products - 8 nuts - 9 celery - 10 mustard - 11 sesame - 12 sulfurdioxide or sulfites - 13 molluscs - 14 lupins*



**Fattoria dei Barbi**  
Primavera 2024 | 2024 Spring  
in bottiglia – bottles

**Brunello di Montalcino**

**0,750 Litri “ETICHETTA BLU”**

Brunello di Montalcino DOCG 2019.....	€ 38,00
Brunello di Montalcino DOCG 2018.....	€ 33,00
Brunello di Montalcino DOCG 2017.....	€ 33,00
Brunello di Montalcino DOCG 2004.....	€ 110,00
Brunello di Montalcino DOCG 2002.....	€ 80,00
Brunello di Montalcino DOCG 2001.....	€ 120,00
Brunello di Montalcino DOCG 1999.....	€ 170,00
Brunello di Montalcino DOCG 1989.....	€ 150,00
Brunello di Montalcino DOCG 1986.....	€ 170,00
Brunello di Montalcino DOCG 1982.....	€ 360,00
Brunello di Montalcino DOCG 1981.....	€ 290,00
Brunello di Montalcino DOCG 1980.....	€ 380,00

**0,750 Litri “VIGNA DEL FIORE”**

Vigna del Fiore Brunello di Montalcino DOCG 2019	€ 72,00
Vigna del Fiore Brunello di Montalcino DOCG 2018	€ 67,00
Vigna del Fiore Brunello di Montalcino DOCG 2017	€ 67,00
Vigna del Fiore Brunello di Montalcino DOCG 2015	€ 70,00
Vigna del Fiore Brunello di Montalcino DOCG 2013	€ 60,00
Vigna del Fiore Brunello di Montalcino DOCG 1996	€ 120,00

**Altri vini | Other wines**

**0,750 Litri**

Rosso di Montalcino DOC 2021 .....	€ 14,00
Senza Solfiti IGT Toscana Rosso 2021 .....	€ 12,00
Morellino di Scansano DOCG 2021 .....	€ 12,50
Maremma Toscana Rosso DOC 2019 .....	€ 10,00
Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso 2019 .....	€ 8,00
Vermentino de' Barbi IGT Toscana Bianco 2022 .....	€ 10,50

**0,375 Litri**

Vinsanto del Chianti DOC 2014 da dessert .....	€ 15,00
------------------------------------------------	---------

**Grappa**

**0,700 Litri**

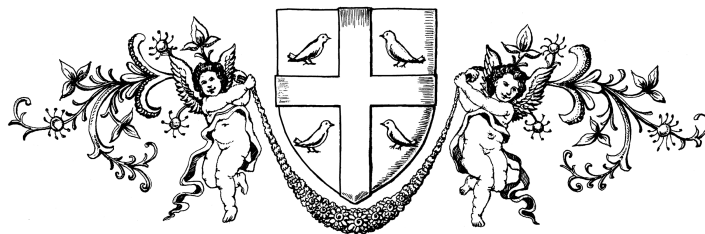
Grappa di Brunello 45% alcool .....	€ 25,00
Grappa Riserva 45% alcool .....	€ 29,50

**NB: sono disponibili molte altre annate di Brunello, se volete acquistarle chiedete agli addetti**  
**NB: many more Brunello vintages are available, if you want to buy these please ask to the waiters**

**Libri - Books**

*Brunello, Ritratti a memoria | Brunello di Montalcino, Portraits from memory*  
(storia del Brunello e di Montalcino | The history of Montalcino and Brunello wine) € 12,00  
1899 Elina Colombini. *Una Gentildonna ai fornelli* |  
1899 Elina Colombini. *A Gentlewoman in the kitchen*  
(cucina montalcinese | Montalcino Cooking) € 9,00  
*Il vino fa le gambe belle | Wine gives you pretty legs*  
(storia della Signora del Brunello | The Story of The Lady of Brunello) € 14,80  
*Non solo vigne a Montalcino (storie locali | local stories) € 14,00*





## *Fattoria dei Barbi*

Primavera 2024 | 2024 Spring

### Le Degustazioni guidate di Vino – Wine Guided Tastings

(5 cl a bicchiere - 5 cl each glass)

#### *Tasting 1*

##### UN'INTRODUZIONE AL BRUNELLO AN INTRODUCTION TO BRUNELLO

- Brunello di Montalcino DOCG
- Brunello di Montalcino DOCG Vigna del Fiore

€ 23,00 a persona / per person

#### *Tasting 2*

##### SUA MAESTÀ IL BRUNELLO HIS MAJESTY IL BRUNELLO

- Brunello di Montalcino DOCG
- Brunello di Montalcino DOCG Vigna del Fiore  
(di due annate diverse /  
two different vintage wines)

€ 33,00 a persona / per person

#### *Tasting 3*

##### LE DUE VERSIONI DEL SANGIOVESE THE TWO VERSION OF SANGIOVESE

- Morellino di Scansano DOCG
- Maremma Toscana DOC
- Rosso di Montalcino DOC
- Brunello di Montalcino DOCG

€ 21,00 a persona / per person

#### *Tasting 4*

##### GRAN TOUR DI FATTORIA GRAN TOUR OF THE ESTATE

- Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso
- Senza Solfiti IGT Toscana Rosso
- Brunello di Montalcino DOCG
- Brunello di Montalcino DOCG Vigna del Fiore

€ 28,00 a persona / per person

### Le Degustazioni guidate Vino & Formaggi –

#### Wine & Cheese Guided Tastings

(5 cl a bicchiere - 5 cl each glass)

#### *Tasting 5*

##### FORMAGGI E VINI DEI BARBI WINE AND CHEESE PAIRING

Degustazione di 3 diversi tipi di formaggio dei Barbi, da fresco a media e lunga stagionatura in abbinamento con vini dei Barbi. I tipi dei formaggi presenti in degustazione dipende dalla disponibilità del momento.

*Tasting of 3 different types of cheese from fresh to medium and long maturing and tasting of Fattoria dei Barbi wines paired with different cheeses. The different types of cheeses depend on availability.*

€ 25,00 a persona / per person

#### *Tasting 6*

##### FORMAGGI E VINI DEI BARBI WINE AND CHEESE PAIRING

Degustazione di 5 diversi tipi di formaggio dei Barbi, da fresco a media e lunga stagionatura in abbinamento con vini dei Barbi. I tipi dei formaggi presenti in degustazione dipende dalla disponibilità del momento.

*Tasting of 5 different types of cheese from fresh to medium and long maturing and tasting of Fattoria dei Barbi wines paired with different cheeses. The different types of cheeses depend on availability.*

€ 40,00 a persona / per person