

Fattoria dei Barbi

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)

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

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

<i>Solo Salumi con prosciutto, capocollo, salame toscano, soppressata e salsiccia secca € 15,00</i>
<i>Caci & Salumi tre salumi diversi e tre fette di caci diversi € 15,00</i>

I primi piatti della tradizione Montalcinese

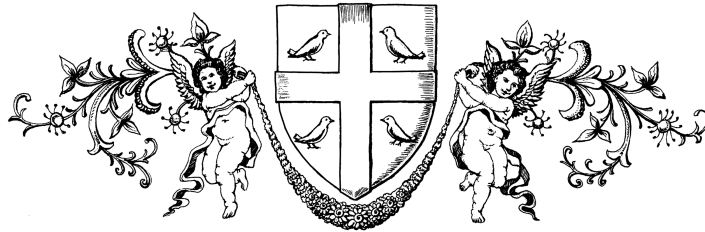
<i>Zuppa di fagioli o ribollita (allergeni 1,9) € 12,00</i>	<i>Pappa col Pomodoro (allergene 1) € 9,00</i>
---	--

I Dolci

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

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

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 'ziro' (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

<i>Excellence of Montalcino Cheese – White Truffle, Vegetable rennet and Vinsanto Cheese (gr 150) € 25,00</i>
<i>Matured Cheese - Seasoned, Semi-seasoned and Stravecchio Cheese (gr 150) € 21,00</i>
<i>Aromatic Cheese - Truffle, Honey and Saffron Cheese (gr 150) € 18,60</i>
<i>Montalcinese Tradition - Drunken, Aglione (local Garlic) and Walnuts Leaves Cheese (gr 150) € 17,20</i>
<i>Savory Cheese – Chili, Black Pepper and earthenware jars 'ziro' Cheese (gr 150) € 14,80</i>
<i>Something Different – Tomato, Olive paste and Aromatic herbs Cheese (gr 150) € 14,20</i>
<i>Fresh Cheese – S Burrata or Quadrella (it depends on availability) and Ricotta (gr 150) € 6,00</i>

A Selection of Barbi Pecorino Cheese and Charcuterie

<i>Charcuterie Tuscan Snack A selection of Prosciutto, Capocollo, Tuscan Salami, Soppressata and Dried Sausage € 15,00</i>
<i>Cheese & Charcuterie Tuscan Snack A tasting of three different Salumi and three slices of different Pecorino Cheese (allergen 7) € 15,00</i>

First Courses of the Tuscan tradition

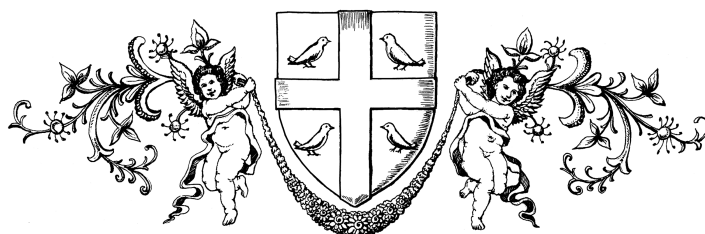
<i>Bread and Beans soup aka ribollita (allergens 1,9) € 12,00</i>	<i>Tomato and bread soup aka pappa al pomodoro (allergen 1) € 9,00</i>
---	--

The sweets

<i>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</i>
<i>Ricotta Cheese with Montalcino honey (allergen 7) € 5,00</i>

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

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 1991	€ 300,00

Altri vini | Other wines

0,750 Litri

Senza Solfiti IGT Toscana Rosso 2021	€ 12,00
Morellino di Scansano DOCG 2021	€ 12,50
Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso 2020	€ 8,00
Vermentino de' Barbi IGT Toscana Bianco 2023	€ 10,50

0,375 Litri

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

Grappa

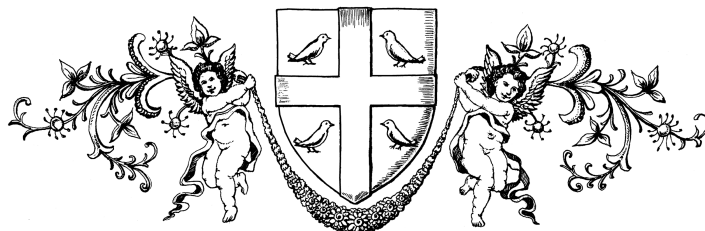
0,700 Litri

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

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



Fattoria dei Barbi

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

VITIGNI AUTOCTONI: VERMENTINO & SANGIOVESE AUTOCHTHONOUS VINES: VERMENTINO & SANGIOVESE

- Vermentino de' Barbi IGT Toscana Bianco
- Morellino di Scansano DOCG
- Senza Solfiti IGT Toscana Rosso
- Brunello di Montalcino DOCG

€ 21,00 a persona / per person

Tasting 3

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 4

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 cheese. The different types of cheese depend on availability.

€ 25,00 a persona / per person

Tasting 5

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 cheese. The different types of cheese depend on availability.

€ 40,00 a persona / per person