

La Proposta dello Chef

Chef's proposal

Un viaggio tra le eccellenze gastronomiche del territorio.
Salumi e formaggi pecorini locali per sperimentare i sapori tipici
della tradizione toscana .

*A journey through the culinary excellences of our territory.
Local pecorino cheeses and cured meats to experience the typical flavors of the Tuscan tradition*

Orario 12,30 - 16,00

Aperitivo	
Un calice del nostro Banfi Brut accompagnato da parmigiano, prugne, olive, taralli (1, 7, 8,10)	10 €
<i>Aperitif</i>	
<i>A glass of our Banfi Brut accompanied by Parmesan, plums, olives, taralli (1, 7, 10)</i>	
Gran tagliere (selezione di formaggi e salumi toscani della Val d'Orcia* (7)	20 €
<i>Large board of Tuscan cheese and cured meats from the Val d'Orcia * (7)</i>	
Tagliere salumi misti (selezione di salumi toscani della Val d'Orcia*	18 €
<i>Board of Tuscan cured meats from the Val d'Orcia*</i>	
Tagliere salume Toscano della Val D'Orcia a scelta*	18 €
<i>Board of your selection of Tuscan cured meat*</i>	
Tagliere formaggi di Montalcino (selezione di pecorino e caprino)* (7)	18 €
<i>Board of cheese from Montalcino (selection of sheep and goat cheese)* (7)</i>	
Dolce tris dell'Enoteca (1,3,7,8)	7 €
Amaretti (8)	7 €
<i>Amaretti</i>	
<i>Almond macaroons</i>	
Caffé	2 €
<i>Espresso</i>	

* il tagliere è accompagnato da una selezione di verdure sott'olio, olive, pane ^(1,9)

** the board is served with a selection pickled vegetable, olives, bread ^(1,9)*

Si prega gentilmente di avvisare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze alimentari

Kindly inform your server about possible allergies or intolerances

1. **Cereali** contenenti glutine* - **Cereals** containing gluten*
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei - **Crustaceans** and products thereof
3. **Uova** prodotti a base di uova - **Eggs** and products thereof
4. **Pesci** e prodotti a base di pesce - **Fish** and products thereof
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi - **Peanuts** and products thereof
6. **Soia** e prodotti a base di soia - **Soybeans** and products thereof
7. **Latte** e prodotti a base di lattosio - **Milk** and products thereof (including lactose)

* Tutti i prodotti contenenti glutine possono contenere senape

* All products containing gluten may contain mustard

8. **Frutta a guscio** mandorle noci, nocciole e pistacchi e i loro derivati - **Nuts** and products thereof
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano - **Celery** and products thereof
10. **Senape** e prodotti a base di senape - **Mustard** and products thereof
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di senape - **Sesame seeds** and products thereof
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg - **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini - **Lupin** and products thereof
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi - **Mollusks** and products thereof

I nostri Vini

Our wines

Contraddistinti da un'anima fortemente legata al territorio da cui provengono,
vi guideranno alla scoperta del mondo enologico di Banfi,
dalle denominazioni tipiche di Montalcino e della Toscana,
fino ad alcune di quelle più rinomate del Piemonte e del mondo.

*Distinguished by a soul strongly linked to their territory of origin,
they will guide you to discover the wine world of Banfi.
From the typical designations of Montalcino and Tuscany,
to some of the most renowned wines of Piedmont and the world.*

Vini al calice

SPUMANTI - SPARKLING WINE

Piemonte

Banfi Brut	8 €
Cuvée Aurora Alta Langa DOCG	9 €
Cuvée Aurora Rosé Alta Langa DOCG	10 €

VINI BIANCHI E ROSÉ - WHITE AND ROSÉ WINES

Toscana

Centine Bianco Toscana IGT	4 €
La Pettegola Toscana IGT Vermentino	5 €
Cost'è Toscana IGT	5 €

Montalcino

San Angelo Toscana IGT Pinot Grigio	6 €
Fontanelle Toscana IGT Chardonnay	8 €

VINI ROSSI - RED WINES

Toscana

Centine Rosso Varietali - Toscana IGT	4 €
---------------------------------------	-----

Chianti e Chianti Classico

Traversa dei Monti Chianti Colli Senesi DOCG	5 €
Chianti Classico Riserva	7 €

Montalcino

Cum Laude Toscana IGT	8 €
Summus Toscana IGT	15 €
Castello Banfi Rosso di Montalcino DOC	7 €
Poggio alle Mura Rosso di Montalcino DOC	8 €
Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG	13 €
Poggio alle Mura Brunello di Montalcino DOCG	15 €

Bolgheri

Aska Bolgheri Rosso DOC	8 €
-------------------------	-----

VINI DESSERT- DESSERT WINES

Montalcino

Florus Mosadello di Montalcino DOCG Vendemmia Tardiva	7 €
---	-----

Piemonte

Rosa Regale Brachetto D'Acqui DOCG	5 €
------------------------------------	-----

Vini in bottiglia

SPUMANTI - SPARKLING WINE

Piemonte

Banfi Brut	29 €
Cuvée Aurora Alta Langa DOCG	35 €
Cuvée Aurora Rosé Alta Langa DOCG	38 €

Champagne Joseph Perrier

Cuvée Royale Brut	64 €
Cuvée Royale Rosé	79 €

VINI BIANCHI E ROSÉ - WHITE AND ROSÉ WINES

Toscana

Centine Bianco Toscana IGT	16 €
La Pettegola Toscana IGT Vermentino	19 €
Cost'è Toscana IGT	19 €

Montalcino

San Angelo Toscana IGT Pinot Grigio	25 €
Fontanelle Toscana IGT Chardonnay	33 €

Piemonte

Principessa Gavia Gavi DOCG	20 €
-----------------------------	------

VINI ROSSI - RED WINES

Toscana

Centine Rosso Varietali - Toscana IGT	16 €
---------------------------------------	------

Chianti e Chianti Classico

Traversa dei Monti Chianti Colli Senesi DOCG	16 €
Chianti Classico Riserva	30 €
Fonte alla Selva Gran Selezione	33 €

Montalcino

Cum Laude Toscana IGT	28,5 €
Belnero Toscana IGT	28,5 €
Summus Toscana IGT	64 €
Castello Banfi Rosso di Montalcino DOC	25 €
Poggio alle Mura Rosso di Montalcino DOC	28 €
Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG	48 €
Poggio alle Mura Brunello di Montalcino DOCG	66 €

Bolgheri

Aska Bolgheri Rosso Doc 30 €

Piemonte

L'Altra Barbera D'Asti DOCG 18 €

La Lus Piemonte Doc Albarossa 24 €

VINI DESSERT- DESSERT WINES**Montalcino**

Florus Mosadello di Montalcino DOCG Vendemmia Tardiva 30 €

Piemonte

Sciandor Moscato D'Asti 17 €

Rosa Regale Brachetto D'Acqui DOCG 20 €