



OSTERIA

VOLPAIA

Nel Rinascimento il servizio si divideva tra quello di Credenza e quello di Cucina. Credenza stava ad indicare i piatti creati con prodotti pronti e poco elaborati, mentre quello di Cucina, stava ad indicare i piatti da cucinare sul momento con lavorazioni più complesse.

Servizio di Credenza

Insalata dell'Orto	€ 8,00
Crostoni ai Funghi e Mentuccia Selvatica	€ 7,00
Crostoni ai Fegatini Toscani	€ 7,00
Il nostro Tonno del Chianti con Fagioli	€ 9,00
Acciughe sotto Pesto	€ 6,00
Omelette con Erbe di Campo di Volpaia	€ 8,00
Tagliere di Salumi della macelleria "Anzuini"	€ 14,00
Degustazione di Formaggi "De Magi"	€ 15,00

Servizio di Cucina

Gnudi alla Casentinese con Fonduta di Pecorino e Zafferano	€ 12,00
Pappardelle al Ragù di Cinghiale alla Chiantigiana	€ 14,00
Sformatino di Patate con Erbe e Tartufo con Fonduta di Pecorino	€ 13,00
Burger di Cinghiale con Cipolle in Agrodolce e Maionese al Ginepro	€ 15,00
Bistecca di Pollo "Az Agr. Il Poggio"	€ 15,00
600gr Lombata di Manzo alla Griglia con Salsa Acciugata	€ 42,00

Per Accompagnare

Fagioli al Rosmarino	€ 5,00
Purée di Patate	€ 5,00
Erbe di Campo ripassate al Burro	€ 5,00

Dolce Finale

Tiramisù	€ 6,00
Torta cruda al Cioccolato con Gelato Artigianale al Fior di Latte	€ 8,00
Cantucci del “Biscottificio Lago Nero” e Vin Santo “Castello di Volpaia”	€ 10,00

Per avvicinarvi alla visione di cucina, del nostro Chef Marco Lagrimino, abbiamo creato una degustazione estratta dal menù della sera, per guidarvi in un'esperienza differente.

“Avvicinarsi “

4 portate a mano libera dello Chef

€ 38,00

Degustazione dei Vini “Castello di Volpaia “

CHIANTISHIRE	€ 20,00
Vermentino Prelius Chianti Classico Chianti Classico Riserva Balifico	
I GRANDI CRU + IL PURO	€ 30,00
Chianti Classico Riserva Coltassala Balifico Il Puro	

*coperto € 3,00

Eventuali allergie e/o intolleranze devono essere comunicate al personale