



— OSTERIA —

VOLPAIA

Menu degustazione / Tasting menu

€ 38,00 per persona / per person

La Terra di Siena

Serviamo il menu esclusivamente per tutti i commensali del tavolo

These dishes will be served to all at the same table

TERRINA

tiepida di fegatini di pollo, salsa di ciliege, pan brioche al miele e rum

Chicken liver terrine, cherry sauce, pan brioche with honey and rum

PAPPARDELLE

con ragù bianco di cinta senese, finocchietto di campo

Homemade pappardelle pasta with white pork sauce, wild fennel

GUANCIA

di manzo come un peposo, purè di patate allo zafferano, fagiolini in padella

Beef cheek simmered in a peppery wine sauce, saffron mashed potatoes, sautéed string beans

SEMIFREDDO AL PANFORTE

terra di cacao, crema al Vin Santo Castello di Volpaia

Tuscan panforte parfait, cocoa crunch, Vin Santo cream

*Abbattuto secondo il Reg. CE 853/2004 all. III Sez. VIII Cap. 3 Lett. D Punto 3

*Frozen according il Reg. CE 853/2004 all. III Sez. VIII Cap. 3 Lett. D Punto 3

Pane e coperto 2,50 Acqua minerale 2,50 Espresso 2,00 Cappuccino e Infusi 2,50

Cover charge 2,50 Water 2,50 Coffee 2,00 Cappuccino and Tea 2,50

Antipasti - Starters

*CALAMARI (1,4,6)	14,00
ripieni al forno, su crema di fagioli toscanelli e miso Roasted calamari, miso and toscanelli bean cream	
MELANZANE CROCCANTE (3,7)	12,00
mozzarella di bufala, parmigiano, salsa di datterini alla vaniglia Crispy eggplant, buffalo mozzarella, parmesan, cherry tomato and vanilla sauce	
SALUMI DI CINTA SENESE (1)	14,00
azienda Casamonti di Castellina in Chianti salame, prosciutto, finocchiona, bruschetta al pomodoro Tuscan-cured salumi and tomato bruschetta	
TERRINA (1,3,7,12)	13,00
di fegatini di pollo, salsa di ciliege pan brioche al miele e Rum Chicken liver terrine, cherry sauce, pan brioche with honey and rum	
ZUCCHINE (1,3,7)	11,00
lo sformatino, crema di pecorino, cialda di parmigiano Unmoulded zucchini soufflé, pecorino cheese cream, parmesan wafer	

Primi - First courses

*SPAGHETTI MARTELLI pastificio Toscano (1,4,7)	14,00
Triglie, datterini confit, pesto di pistacchio Mullet, cherry tomato confit, pistachio pesto	
PAPPARDELLE (1,3,12)	14,00
con ragù bianco di Cinta Senese, finocchietto di campo Homemade pappardelle pasta with white pork sauce, wild fennel	
PAPPA AL POMODORO (1,7,12)	13,00
stracciatella mantecata all'olio di Volpaia Tuscan bread soup, tomatoes, basil, garlic, creamed stracciatella cheese, Volpaia olive oil	
BOTTONI (1,3,7)	14,00
farciti di ricotta di pecora e pecorino, con burro e tartufo nero Ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, butter and black truffle	

Pietanze - Main Courses -

***PESCATO DEL GIORNO della costa maremmana (4)** 20,00
scottato, crema di topinambur, zucchine in padella
Pan-seared fish of the day, jerusalem artichoke cream, sauté zucchini

GUANCIA (7, 9, 12) 18,00
di manzo come un peposo, purè di patate allo zafferano, fagiolini in padella
Beef cheek simmered in a peppery wine sauce, saffron mashed potatoes, string beans

TAGLIATA DI MAIALE TOSCANO 18,00
affumicato, patate al forno, salsa di finocchi
Smoked pork slices, roast potatoes, fennel sauce

LA FIORENTINA PER KG 50,00
bistecca di vitellone con verdure grigliate
Florentine T-bone steak with grilled vegetables

Dolci -dessert

SEMIFREDDO AL PANFORTE (1,3,7,8,12) 8,00
terra di cacao, crema al Vin Santo Volpaia
Tuscan panforte parfait, cocoa crunch, Volpaia Vin Santo cream

ZUCCOTTO FIORENTINO (1,3,7) scelto per "A Tavola con Dante" 8,00
pan di spagna, ricotta, alchermes, panna, cacao
Sponge cake, ricotta cream, alchermes liquor, cocoa

FLAN AL CIOCCOLATO (3,7,8) 8,00
caldo con cuore di nocciola, gelato al pepe di Sichuan
Hot chocolate flan with hazelnut heart, Sichuan pepper ice cream

CANTUCCINI ALLE MANDORLE (1,3,7,8,12) 10,00
di nostra produzione e Vin Santo Volpaia
Homemade almond cookies and Volpaia Vin Santo

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE (3,7) 6,00
Homemade ice cream

FORMAGGI di PIENZA (1,7,8) 12,00
Accompagnati da pane alle noci e fichi caramellati
A selection of cheese accompanied with walnut bread and caramelized figs