



— 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 to the 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*

TARTARE (8,10)	14,00
di manzo, senape al dragoncello, cialda alla nocciola Beef tartare, tarragon mustard, hazelnut wafer	
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 meats with 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)	14,00
Piccione, timo, limone Pigeon sauce, thyme, lemon	
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)	12,00
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 -*

**ANATRA** 18,00  
Il petto cotto al forno, la sua salsa, cavolfiore in padella  
Baked duck breast, pan juices, sautéed cauliflower

**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

**LA PESCA** 8,00  
Il sorbetto, la polpa con miele e arancia, la spuma  
Peach three ways: sorbet, fruit with honey and orange, peach foam

**DELIZIA AL MASCARPONE** (1, 3, 7, 8, 12) 8,00  
Spugna di cacao al caffè e amaretto, crema alla nocciola, spuma al mascarpone  
Cocoa sponge with coffee and amaretto, hazelnut cream, mascarpone foam

**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, 8) 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