



— OSTERIA —

## VOLPAIA

Menu degustazione / Tasting menu

€ 40,00 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 Reg. CE 853/2004 all.III Sez.VIII Cap.3 Lett. D Punto 3

Pane e coperto 3,00 Acqua minerale 2,00 Espresso 2,00 Cappuccino e Infusi 2,50

Cover charge 3,000 Water 2,00 Coffee 2,00 Cappuccino and Tea 2,50

## *Antipasti - Starters*

<b>*BACCALA'</b> (4,7)	14,00
pesto di piselli, tartare di peperone rosso Cod fish, pea pesto, red pepper tartare	
<b>MELANZANE CROCCANTE</b> (3,7)	13,00
mozzarella di bufala, parmigiano, salsa di datterini alla vaniglia Crispy eggplant, buffalo mozzarella, parmesan, cherry tomato and vanilla sauce	
<b>SALUMI DI CINTA SENESE</b> (azienda Casamonti, Castellina in Chianti)	14,00
salame, prosciutto, finocchiona Tuscan-cured meats	
<b>TERRINA</b> (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	
<b>ASPARAGI</b> (3,7)	12,00
sformatino, crema di pecorino, uovo 63°, cialda di parmigiano Unmoulded asparagus soufflé, pecorino cheese cream, egg 63°, parmesan wafer	

## *Primi - First courses*

<b>*SPAGHETTI MARTELLI</b> pastificio Toscano (1,7)	14,00
Cozze, datterini, aglio nero Spaghetti with mussels, cherry tomatoes, black garlic	
<b>PAPPARDELLE</b> (1,3,9,12)	14,00
con ragù bianco di Cinta Senese, finocchietto di campo Homemade pappardelle pasta with white pork sauce, wild fennel	
<b>GNOCCHI DI PATATE</b> (1,3,7,12)	14,00
carciofi, mentuccia, scaglie di pecorino Potato gnocchi, artichokes, wild mint, pecorino flakes	
<b>BOTTONI</b> (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*

CONIGLIO (9,12)	18,00
ripieno al forno, fagioli toscanelli, cavolo romano Stuffed rabbit, toscanelli beans, sautéed cabbage	
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, sautéed string beans	
*AGNELLO (3,7)	23,00
costolette sulla griglia, carciofi, maionese alle alici Grilled lamb cutlets, artichokes, anchovy mayonnaise	
LA FIORENTINA (Per kg.)	50,00
bistecca di vitellone, verdure grigliate, patate arrosto Florentine T-bone steak with grilled vegetables and roast potatoes	

## *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	
ZUPPA INGLESE (1,3,7,12)	8,00
Pan di Spagna, alchermes, crema alla vaniglia, meringa Sponge cake, alchermes liqueur, vanilla custard, meringue	
CANNOLO (1,3,7)	8,00
mousse cioccolato, crema all'arancia Cannoli filled with chocolate mousse, orange custard	
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 (7)	12,00
Accompagnati da fichi caramellati A selection of cheese accompanied with caramelized figs	