



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 filtrata 2,00 Espresso 2,00 Cappuccino e Infusi 2,50

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

## *Antipasti - Starters*

<b>*TARTARE</b> (1, 3,9)	14,00
di manzo, salsa al sedano, cialda di parmigiano Beef tartare, celery sauce, parmesan wafer	
<b>MELANZANE CROCCANTI</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 DICINTA 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 amarene pan brioche al miele e rum Chicken liver terrine, cherry sauce, pan brioche with honey and rum	
<b>UOVO</b> (3,7)	12,00
crema di patate, uovo 63°, tartufo nero Potato cream, egg 63°, black truffle	

## *Primi - First courses*

<b>SPAGHETTI MARTELLI</b> pastificio Toscano (1)	14,00
Piccione, timo, limone Pigeon sauce, thyme, lemon	
<b>PAPPARDELLE</b> (1,3,9,12)	14,00
ragù bianco di Cinta Senese, finocchietto di campo Homemade pappardelle pasta with white pork sauce, wild fennel	
<b>GNOCCHIDI PATATE</b> (1,3,7)	14,00
crema di pecorino, datterini, basilico Potato gnocch, pecorino cream,, cherry tomatoes, basil	
<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*

<b>TAGLIATA DI MAIALE TOSCANO</b> (3)	19,00
affumicato , patate dolci al forno, maionese all'aglio nero Smoked pork slices, roasted sweet potato , black garlic mayonnaise	
<b>GUANCIA</b> (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	
<b>FARAONA</b> (3,4)	19,00
Petto farcito con spinaci , purè di sedano rapa Guinea fowl filled with spinach, celeriac purée	
<b>LA FIORENTINA</b> (Per kg.)	50,00
bistecca di vitellone, verdure grigliate, patate arrosto Florentine T-bone steak with grilled vegetables and roast potatoes	

## *Dolci -dessert*

<b>SEMIFREDDO AL PANFORTE</b> (1,3,7,8,12)	8,00
terra di cacao, crema al Vin Santo Volpaia Tuscan panforte parfait, cocoa crunch, Volpaia Vin Santo cream	
<b>COPPAD'ORO</b> (3,7)	8,00
bavrese alla vaniglia, amarene, meringa, sorbetto ai mirtilli Vanilla bavaria, cherries, meringue, blackcurrant sorbet	
<b>CANNOLO</b> (1,3,7)	8,00
mousse cioccolato, crema all'arancia Cannolo filled with chocolate mousse, orange custard	
<b>CANTUCCINI ALLE MANDORLE</b> (1,3,7,8,12)	10,00
di nostra produzione e Vin Santo Volpaia Homemade almond cookies and Volpaia Vin Santo	
<b>GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE</b> (3,7,8)	6,00
Homemade ice cream	
<b>FORMAGGI</b> (7)	12,00
Accompagnati da fichi caramellati A selection of cheese accompanied with caramelized figs	