



— 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, panbrioche al miele e rum

Chicken liver terrine, cherry sauce, panbrioche with honey and rum

#### PAPPARDELLE

Cinghiale, polvere d'arancia

Homemade pappardelle pasta, wild boar sauce, orange powder

#### 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*

*TARTARE (1,3,9)	14,00
di manzo, salsa al sedano, cialda di parmigiano Beef tartare, celery sauce, parmesan wafer	
FIORI DI ZUCCA (3,7)	13,00
Ripieni con ricotta e maggiorana, salsa di datterini al forno Zucchini flowers filled with ricotta and marjoram, baked cherry tomato sauce	
SALUMI DI CINTASENESE (azienda Casamonti, Castellina in Chianti)	14,00
salame, prosciutto, finocchiona Tuscan-cured meats: raw ham, salami, salami with fennel	
TERRINA (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	
UOVO (3,7)	12,00
crema di patate, uovo 63°, tartufo nero Potato cream, egg 63°, black truffle	

## *Primi-First courses*

TAGLIOLINI (1,3)	14,00
Piccione, timo, limone Freshly-made tagliolini pasta, pigeon sauce, thyme, lemon	
PAPPARDELLE (1,3,9,12)	14,00
Cinghiale, polvere d'arancia Homemade pappardelle pasta, wild boar sauce, orange powder	
GNOCCHI DI PATATE (1,3,7)	14,00
crema di zucca al curry, porcini Potato gnocchi, pumpkin and curry cream, wild mushrooms	
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*

TAGLIATA DI MAIALE TOSCANO (3) 19,00  
affumicato, patate dolci al forno, maionese all'aglio nero  
Smoked pork slices, roasted sweet potato, black garlic mayonnaise

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

\*CERVO (3,t) 23,00  
filetto, sformatino di cipolle bianche, salsa BBQ  
Fillet of venison, unmoulded onion soufflé, barbecue sauce

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

COPPA D'ORO (3,7) 8,00  
bavrese alla vaniglia, amarene, meringa, sorbetto ai mirtilli  
Vanilla bavaria, cherries, meringue, blackcurrant sorbet

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 (7) 12,00  
Accompagnati da marmellata di fichi  
A selection of cheese accompanied with fig jam