



Menu di Pranzo, Degustazione

Menù a tre portate, €38 per persona, (incluso acqua, caffè)

Degustazione Vini Castello di Volpaia abbinati - €20 a persona

Menu four courses €38. with wine degustation €58, (water and coffee included)

Antipasti

Pappa al Pomodoro

Traditional warm tomato, basil and tuscan bread soup

Or

Burrata

Carpaccio di Pomodori, Basilico, Pesto di Rucola e Noci, Miele

Tomato Concassè, arugula walnuts pesto, honey, basil oil

Vino

Vermentino Maremma Prelius

Secondi

Maltagliati con Spinaci, Ricotta di Pecora e Crema di Asparag

Random shape fresh pasta, spinach, sheep ricotta, cream of asparagus

Or

Gnocchetti al Prosciutto e Panna

Home made potato gnocchi, Tuscan prosciutto, light cream sauce.

Or

Francesina di Pollo con Punte di Asparagi

Tuscan style slowly cooked hen, Asparagus tips, roasted Mushroom

Vino

Chianti Classico Castello di Volpaia

Dolci

Tiramisu' di Fabio

Chef Fabio Tiramisu

Or

Paradiso di Cioccolato

Flourless Chocolate Cake

Vino

Passito Nika



Menu di Pranzo, Degustazione

Menù a quattro portate, €46 per persona (incluso acqua, caffè e coperto)

Degustazione Vini Castello di Volpaia abbinati - €20 a persona

Menu four courses €46. with wine degustation €66

Antipasti

Asparagi

Indivia, Spuma di Arancia e Zafferano, Uovo di Quaglia Pecorino Stagionato
Asparagus Salad, Endive, Orange Saffron foam, Quail egg, dry Pecorino Cheese

Or

Battuta del Chianti

Tartare di Filetto, Insalatina di Rucola e Parmigiano

Beef Tartare, Arugula and Parmigiano salad

Vino

Vermentino Prelius Maremma o Chianti Classico Castello di Volpaia

Primo

Risotto ai Porcini e Porri

Risotto with Porcini mushroom, Leeks and dry Pecorino

Secondi

Francesina di Pollo con Punte di Asparagi

Tuscan style slowly cooked hen, Asparagus tips, roasted Mushroom

Or

Bistecca Panzanese Verdure Arrosto, Pesto al Sale di Finocchio

Grilled Panzano style steak, roasted vegetables, balsamic reduction, fennel salt pesto

Vino

Chianti Classico Castello di Volpaia

Dolci

Tiramisu' di Fabio

Chef Fabio Tiramisu

Or

Paradiso di Cioccolato

Flourless Chocolate Cake

Vino

Vinsanto del Chianti Classico o Passito Pantelleria

Osteria Volpaia

Speciali del Giorno

Antipasti

Pappa al Pomodoro 10

Traditional Tuscan tomato, bread and basil soup

Battuta di Manzo 15

Beef tartare, arugula, shaved Parmigiano cheese, Dijon mustard

Pate di Animelle di Vitello al Cardamomo 14

Fichi bianchi caramellati, panna cotta al Vincotto, foglia di cioccolato salato
Pan Roasted Sweet Bread pate, Caramelized white figs, Vincotto panna cotta,
salted chocolate leaf.

Polipo e Razza alla Griglia con Tortini di Barbabietole 16

Grilled local octopus and skate wings, red beets and dry fruit flan, ??

Soppressata Tiepida con Pecorino Pepato e Salsa Verde 12

Soppressata salami with shaved aged Pecorino cheese and salsa verde

Primi

Pappardelle al Sugo di Ciccia e Porcini 16

Homemade Pappardelle, meat ragout, Porcini mushroom ragout

Corzetti al Pesto di Pistacchio e Basilico, Crema di Aglio Dolce 18

Dollar coin fresh pasta, pistachio, basil pesto, sweet garlic cream

Tagliolini al Tartufo Nero 24

Spuma di Funghi, Riduzione di Timo, Parmigiano Reggiano
Homemade linguine pasta, fresh black truffle, mushroom cream, thyme reduction

Caramelle di Granchio e con Crema di Finocchio allo Zafferano 22

Crab meat and ?? shaped ravioli, fennel saffron cream

Tortelli al Ragù di Cinghiale Brasato 20

Ravioli filled with braised wild boar, brown butter, sage merengue, shaved dry ricotta

Secondi

Francesina di Manzo con Crema di Cavolfiori e Erbette al Vapore 24

Tuscan style braised short rib, cauliflower cream, steamed greens, onions and garlic soffritto

Stracotto di Costine di Cinta e Cipollata 22

Braised baby pork ribs, baked tuscan onion soup, baked cherry tomatoes

Rombo al Forno con Riduzione di Polline di Finocchio 24

Frittelle di zucchini e guanciale, origano limone verde gelatina

Baked Turbot in a fennel pollen reduction, zucchini guanciale fried roll, oregano lime gelatine

Fiorentina di Cecchini (minimo due) 60 al kg

Verdure Arrosto, Pesto al Sale di Finocchio, servita la sangue

Dario Cecchini famous Fiorentina steak, roasted vegetables, fennel pollen pesto (has a Tuscan Tradition, Fiorentina will be served only served rare or med rare)

Dolci

Paradiso di Cioccolato con Gelato al Pistacchio 10

Flourless chocolate cake, Pistacchio gelato, Lingue di gatto

Creme Brulee al Pistacchio 10

Pistachio Creme Brulée, cantucci

Strudel di Fichi Bianchi e Pesche

White figs and peach strudel, chocolate granita

Tiramisù' di Fabio 10

Chef Fabio Tiramisu Mousse

Cantucci e Vin Santo 12

Tuscan Almond Cookies and Vin Santo



Menù Degustazione Cena

Menù a tre portate €42 (incluso acqua, caffè e coperto)

Degustazione Vini Castello di Volpaia abbinati - €24 a persona

Menu four courses €42. with wine degustation €24, (water, coffee and coperto included)

Antipasti

Panzanella e Mousse di Ricotta di Pecora

Tomato, cucumbers, country bread salad, ricotta mousse, oregano caramel

Or

Battuta del Chianti

Tartare di Filetto, Insalatina di Rucola e Parmigiano

Beef Tartare, Arugula and Parmigiano salad

Vino

Vermentino Prelius Maremma or Chianti Classico Castello di Volpaia

Secondi

Paccheri con Crema di Pecorino Pepato e Cofit d'Aglio

Paccheri pasta, black pepper pecorino cream, garlic confit cream

Or

Risotto ai Porcini e Porri

Risotto with Porcini mushroom, Leeks and dry Pecorino

Or

Stracotto di Costine di Cinta e Cipollata

Braised Baby Pork Ribs, Baked Tuscan Onion Soup, baked cherry tomatoes

Vino

Chianti Classico Riserva o Chianti Classico Gran Selezione Coltassala

Dolci

Tiramisu' di Fabio

Chef Fabio Tiramisu

Or

Paradiso di Cioccolato

Flourless Chocolate Cake

Vino

Vinsanto del Chianti Classico o Passito Pantelleria



Menù Degustazione Cena

Menù a quattro portate, €60 per persona (include: acqua, caffè e coperto)

Degustazione vini Castello di Volpaia in abbinamento €24 a persona

Four course Menu at €60 , with wine pairing €84

Antipasti

Asparagi

Indivia, Spuma di Arancia e Zafferano, Uovo di Quaglia, Pecorino
Stagionato Steamed Asparagus, Indivie, Orange Saffron Foam, Dry Pecorino

Or

Pancia di Maiale Speziata

Crema di Finocchio, Radicchio di Treviso Arrosto, Bacche di Capperro

Pork belly porchetta, fennel cream, roasted radicchio, fried caperberries

Vino

Vermentino Prelius Maremma

Primo

Gnocchi Farciti al Caprino

Crema di Pistacchio, Scaglie di Meringa alla Salvia e Burro

Potato gnocchi filled with fresh goat cheese, pistachio cream, brown butter,sage merengue

Or

Tagliolini al Tartufo Nero

Spuma di Funghi, Riduzione di Timo, Parmigiano Reggiano

Homemade linguine pasta, fresh black truffle, mushroom cream, thyme reduction

Vino

Chianti Classico Castello di Volpaia

Secondi

Francesina di Manzo con Crema di Cavolfiori e Erbette al Vapore

Tuscan style braised short rib, cauliflower cream,steamed greens, onions and garlic soffritto

Or

Petto di Anatra

Tortino di Barbabietole e Frutta Secca Macerata, Riduzione di Vincotto e Cumino

Roasted duck breast, dry fruit beets soufflé, vincotto cumin reduction

Vino

Chianti Classico Riserva Castello di Volpaia

Dolci

Paradiso di Cioccolato con Gelato di Fiordilatte

Flourless chocolate cake, Fiordilatte Gelato, Lingue di gatto

Or

Mini Profiteroles

Gelato alla nocciola, cioccolato caldo

Hazelnuts gelato, warm chocolate

Vino

Vinsanto del Chianti Classico o Passito di Pantelleria

Osteria di Volpaia

Speciali del Pranzo

Antipasti

Burrata 12

Carpaccio di Pomodori, Pesto di Rucola e Noci
Tomato Concassè, arugula walnuts pesto, honey, basil oil

Prosciutto e Melone 12

Tuscan Prosciutto, Tuscan melon served balsamic onions

Battuta di Manzo 14

Beef tartare, arugula, shaved Parmigiano cheese, Dijon mustard

Pappa al Pomodoro 10

Traditional Tuscan tomato, bread and basil soup

Soppressata Tiepida con Pecorino Pepato e Salsa Verde 12

Soppressata salami with shaved aged Pecorino cheese and salsa verde

Primi

Pappardelle al Sugo di Ciccia 14

Homemade Pappardelle, meat ragout, shaved Parmigiano

Tagliolini al Tartufo Nero 24

Spuma di funghi, riduzione di timo, Parmigiano Reggiano
Homemade linguine pasta, fresh black truffle, mushroom cream, thyme reduction

Pici Cacio e Pepe 14

Fresh Pici pasta, pecorino cheese, black pepper, garlic cream

Caramelle di Granchio e Salmone Affumicato con Crema di Finocchio allo Zafferano 22

Crab meat and smoked salmon candy shaped ravioli, fennel saffron cream

Secondi

Panzanese di Manzo 22

Verdure Arrosto, Sale del Chianti

Thinly sliced Dario Cecchini steak, roasted vegetables, sale del Chianti

Francesina di Pollo con Patate Novelle e Funghi 19

Pan Roasted half Chicken with Spring Potatoes and Mushroom

Brodetto di Salmone, Calamari e Polipo, con Concassè di Pomodoro e Porri, Riduzione di Polline di Finocchio 23

Scottish salmon, calamari and octopus cioppino, tomato, leeks concassè, fennel pollen reduction

Fiorentina di Cecchini (minimo due) 60 al kg

Verdure Arrosto, Pesto al Sale di Finocchio, servita la sangue

Dario Cecchini famous Fiorentina steak, roasted vegetables, fennel pollen pesto) (has a Tuscan Tradition, Fiorentina will be served only served rare/med rare)

Dolci

Paradiso di Cioccolato con Gelato al Pistacchio 10

Flourless chocolate cake, Pistachio gelato, Lingue di gatto

Creme Brulee al Pistacchio 10

Pistachio Creme Brulée

Panna cotta al Caffè e Amaretto con Croccante di Nocciola 10

Coffee Amaretto panna cotta, hazelnut nougatine

Tiramisù di Fabio 10

Chef Fabio Tiramisu Mousse

Cantucci e Vin Santo 12

Tuscan Almond Cookies and Vin Santo