



— OSTERIA —
VOLPAIA

Menù degustazione di inizio primavera vegetale

Amuse-bouche

Carciofo alla giudia | spuma di porro | fonduta di pecorino stagionato in vinacce

Bollicine di Nika, Nika Nika

Allergeni: 7 / 1 / 13

Riso vialone nano | melanzana bruciata | latte di capra | cipresso | cardoncello grigliato

Chianti Classico Riserva, Castello di Volpaia

Allergeni: 7 / 13

Insalate al forno | porro confit | carota | la loro demi-glace

Castelprile Bianco Superiore, Castelprile

Allergeni: 7 / 6 / 1

Torta cioccolato fichi secchi e noci | il suo gelato

Volpaia Vinsanto del Chianti Classico, Castello di Volpaia

Allergeni: 3 / 13 / 7

Menù degustazione: €60, con vini abbinati € 90

Degustazione 2 portate € 35 con vino 50 €



— OSTERIA —

VOLPAIA

Menù degustazione di inizio primavera

Amuse-bouche

Carciofo alla giudia | spuma di porro | fonduta di pecorino stagionato in vinacce

Bollicine di Nika, NikaNika

Allergeni: 7 / 1 / 13

Bottoni di agnello arrosto | burro al bergamotto | aria di parmigiano reggiano | finocchietto selvatico

Volpaia Chianti Classico, Castello di Volpaia

Allergeni: 1 / 4 / 7 / 8 / 13 / 6

Pancia di cinta senese in stile kakuni | agretti | funghi shiitake

Coltassala Gran Selezione, Castello di Volpaia

Allergeni: 6 / 1 / 5

Torta al cioccolato fichi secchi e noci | il suo gelato

Volpaia Vinsanto del Chianti Classico, Castello di Volpaia

Allergeni: 3 / 13 / 7

Menù degustazione: €60, con vini abbinati € 90

Degustazione 2 portate € 35 con vino 50 €