



OSTERIA
VOLPAIA

Menù alla carta

Antipasti

Vellutata di finocchio | Porro fritto | Ravanello fermentato **€ 12**

7-5

Vellutata di zucca | Lingua di manzo | Semi croccanti | Fonduta di pecorino **€ 14**

7-8

Crostone Dolce & Forte di cinghiale | Fonduta di pecorino **€ 16**

1-7

Crostone di pane toscano | Roast-Beef di filetto | Zucca Hokkaido | Carotine | Miso di ceci **€ 16**

1-7

Spuma di fagioli zolfini | Salmerino affumicato | Polvere di foglia di fico **€ 18**

4-7

Primi

Ravioli di fagiano alla piastra e il suo fondo | Miso di ceci **€ 20**

1-3-6-7-8-13

Risotto di zucca mantovana | Semi di zucca e girasole | Pinoli | Foglie di capperi | Miso **€ 20**

7-8

Tagliatella | Anatra arrosto | Aglio nero **€ 25**

1-3-7-8

Tagliatella ai funghi porcini crudi e cotti **€ 25**

1-7

Pici al cinghiale in bianco | Limone candito | Salmoriglio di Volpaia **€ 20**

1-7-9

Secondi

Tagliata di controfiletto di vacca Reggiana frollata 60gg | Verdure arrosto **€ 28**

6-7

Guancia di vitello | Cavoli fritti | Maionese di cavolfiore **€ 25**

3-6-7-9

Insalate al forno | Carota agro | Demi-glace di verdure | Miso di ceci **€ 20**

6-7

Pancia di maiale Grigio del Casentino in stile kakuni (soya e ginger) | Carotine dell'orto **€ 18**

6-7

Bistecca di vacca Reggiana frollata 60 gg | Insalatina dell'orto **€ 70 / kg**

Dolci

Torta al cioccolato | Gelato **€ 10**

3-7

Pesca semi-scioroppata | formaggio di capra | Cantucci **€ 10**

1-7-8

Selezione di formaggi di capra dell'azienda agricola " L'Apicorno" **€ 20**

7

Gelato artigianale **€ 10**

1-7-3-8

Cantucci biscotti **€ 8**

1-3-8

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - 2 CROSTACEI e prodotti derivati - 3 UOVA e prodotti derivati - 4 PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - 5 ARACHIDI e prodotti derivati - 6 SOIA e prodotti derivati - 7 LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio - 8 FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia temifolia*) e prodotti derivati - 9 SEDANO e prodotti derivati - 10 SENAPE e prodotti derivati - 11 SEMI di SESAMO e prodotti derivati - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂. - 13 LUPINI e prodotti derivati - 14 MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA IL PERSONALE E A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.