



# LA VOLPENERA

## ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI, CROSTINO DI FEGATINI E PECORINO

*Selection of Tuscan cold cuts, chicken liver crostino, sheep cheese*

1, 4, 7

TERRINA DI FEGATINI MANTECATI AL VIN SANTO, PAN BRIOCHE E MELE AL ROSMARINO

*Liver patè creamed with Vin Santo, pan brioche and apple with rosemary*

1, 4, 7

 SFORMATINO DI VERDURE CON FONDUTA DI PECORINO TOSCANO

*Vegetable flan with Tuscan pecorino fondue*

3, 7

 BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, MAIONESE SENAPATA E VERDURE CROCCANTI

*Knife-cut beef tartare, mustard mayonnaise and crunchy vegetables*

3, 5, 10

ARINGA AFFUMICATA IN GUAZZETTO DI PANZANELLA TOSCANA

*Smoked herring salad with Tuscan panzanella cream and bread wafers*

1, 4

 BRUSCHETTA CON POMODORO FRESCO, OLIO EVO E BASILICO

*Bruschetta with fresh tomatoes, Evo oil and basil*

1



# LA VOLPENERA

## SECONDI PIATTI - MAIN DISHES

🍷 BACCALÀ ALLA FIORENTINA CON POMODORO E PATATE SCHIACCIATE ALLE ERBE AROMATICHE

*Cod fish Florentine style with tomato, mashed potatoes and aromatic herbs*

4

🍷 🍴 LINGOTTO DI MELANZANA ARROSTITA CON SPUMA DI MOZZARELLA

*Roasted aubergine with mousse of mozzarella cheese*

7

🍷 🍴 PEPOSO ALL'IMPRUNETINA CON FAGIOLI BIANCHI ALL'OLIO EXTRA VERGINE SALVADONICA

*Traditional Tuscan beef stew with fresh black pepper, white beans with Salvadonica extra virgin olive oil*

9, 12

## DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

FILETTO DI MANZO

*Beef Tenderloin*

TAGLIATA AL ROSMARINO

*Beef Tagliata with Rosemary*

TAGLIATA AL LARDO E TARTUFO

*Beef Tagliata with lard and truffle*

SCOTTADITO DI AGNELLO

*Grilled Lamb chops*

BISTECCA ALLA FIORENTINA - VARIE PEZZATURE  
CON FILETTO A PARTIRE DA KG 1,30

*Faboulous Beef steak Florentine style - various sizes*

*With Beef Filet from Kg 1,30*

CONTORNI - SIDE DISHES 🍷 🍴

*Bietola saltata, sautee chard*

*Fagioli bianchi all'olio - White beans with olive oil*

*Insalata verde - Green salad -*

*Patate arrosto - Roasted potatoes*

🍴 - VEGETARIANO 🍷 - VEGAN



# LA VOLPENERA

## PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

🍷 RISOTTO CON GENOVESE DI CIPOLLA, SEPPIA E BOTTARGA DI TONNO  
*Risotto with Genoese onion, cuttlefish and tuna bottarga*  
7, 4, 14

🍷 TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO FRESCO  
*Homemade Tagliolini with fresh truffles*  
1, 3, 7

CAPPELLETTI FATTI IN CASA RIPIENI DI FRANCESINA (STUFATO CON CIPOLLE),  
CREMA DI PATATE E POLVERE DI SALVIA  
*Homemade cappelletti stuffed with stew beef, potato cream and sage powder*  
1, 7

🍷 ★ SPAGHETTI PASTIFICIO MARTELLI AL POMODORO, IL SUO CONCENTRATO E  
BASILICO  
*Spaghetti "Pastificio Martelli" with tomato sauce and basil*  
1, 9

### SIGNATURE DISH CHEF ALBA

PICI AL VINO CAPOVOLTO, RAGOUT DI CINGHIALE IN BIANCO E CREMA DI  
ZAFFERANO  
*Pici noodles with Capovolto wine, wild boar meat sauce and saffron cream*  
1, 12, 7, 9

PICI AL RAGÙ TOSCANO  
*Pici noodles with Tuscan meat sauce*  
1, 9

LASAGNA AL RAGÙ  
*Lasagna with meat sauce*  
1, 3, 7, 9



# LA VOLPENERA

## *Menù Degustazione Toscana* *Tuscany Tasting Menu*

ANTIPASTO MISTO DI SALUMI TOSCANI, CROSTINO DI FEGATINI E PECORINO  
*Selection of Tuscan cold cuts, chicken liver crostino, sheep cheese*  
1, 4, 7

PICI AL RAGOUT DI CINGHIALE IN BIANCO  
*Pici noodles with wild boar meat sauce*  
1, 9, 12

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA CON FAGIOLI BIANCHI ALL'OLIO  
*Traditional Tuscan beef stew with fresh black pepper, white beans*  
9, 12

CANTUCCINI CON VIN SANTO  
*Typical almonds biscuits with Vin Santo dessert Wine*  
1, 3, 7, 8, 12



# LA VOLPENERA

## DESSERT

*Tutti i dolci sono fatti in casa, i Cantucci vengono dal Forno Antica Dolce Forneria di San Casciano - All Desserts are home made, the Cantucci are from Antica Dolce Forneria Bakery in San Casciano*

PANNA COTTA AL ROSMARINO CON MERINGHE ALLA VANIGLIA E SALSA AI FRUTTI  
ROSSI

*Panna Cotta with rosemary, vanilla meringues and red fruit sauce*

7, 3

TIRAMISÙ CON CANTUCCINI ALLE MANDORLE

*Tiramisu with almond cantuccini biscuits*

1, 3, 7, 8

INSALATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA

*Fresh fruit salad with vanilla ice cream*

3, 7

★ SEMIFREDDO AL CAFFÈ E LIQUIRIZIA CON BISCOTTO AL CACAO

*Coffee and licorice parfait with cocoa biscuit*

1, 3, 7

CANTUCCINI CON VIN SANTO

*Typical almonds biscuits with Vin Santo dessert Wine*

1, 3, 7, 8, 12

CROSTATINA FRANGIPANE AL CIOCCOLATO, PERE E CARMELLO SALATO

*Frangipane tart with chocolate, pears and salted caramel*

1, 3, 7, 8

★ - ASK WAITER FOR GLUTEN-FREE OPTION



# LA VOLPENERA

## LISTA ALLERGENI - ALLERGEN LIST

### **1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI**

*1 - CEREAL containing gluten such as wheat, rye, barley oats, spelled, kamut and their derived strains and derived products*

### **2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

*2 - CRUSTACEANS and products based on shellfish*

### **3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**

*3 - EGGS and egg products*

### **4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**

*4 - FISH and fish products*

### **5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**

*5 - PEANUTS and peanut-based products*

### **6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**

*6 - SOYA and soy-based products*

### **7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**

*7 - MILK and milk-based products (including lactose)*

### **8 - FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI**

*8 - NUTS-FRUIT such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products*

### **9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**

*9 - CELERY and celery based products*

### **10 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**

*10 - MUSTARDS and mustard-based products*

### **11 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**

*11 - SESAME SEEDS and products based on sesame seeds*

### **12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE**

*12 - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide*

### **13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**

*13 - LUPINI and products based on lupins*

### **14 - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**

*14 - MOLLUSCS and shellfish products*