



LA VOLPENERA

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI, CROSTINO DI FEGATINI, PECORINO E CARCIOFO RUSTICO

SELECTION OF TUSCAN COLD CUTS, CHICKEN LIVER CROSTINO, SHEEP CHEESE, OLIVE OIL ARTICHOKE

SIGNATURE DISH CHEF ALBA

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

V SFORMATINO DI VERDURE CON FONDUTA DI PECORINO TOSCANO

VEGETABLE FLAN WITH TUSCAN SHEEP CHEESE FONDUE

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, MAIONESE AL PREZZEMOLO E VERDURE CROCCANTI

KNIFE-CUT BEEF TARTARE, PARSLEY MAYONNAISE, CRUNCHY VEGETABLES

POLPO ALLA PIASTRA, CREMA DI PISELLI, BURRATA E OLIVE TAGGIASCHE

GRILLED OCTOPUS, PEAS PURÉE, BURRATA CHEESE AND TAGGIASCHE OLIVES

VG BRUSCHETTA CON POMODORO FRESCO, OLIO EVO E BASILICO

BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES, EVO OIL AND BASIL

V UOVO COTTO A 62°, CARCIOFI E TARTUFO FRESCO

EGG COOKED AT 62 °, ARTICHOKEs AND FRESH TRUFFLE

V - VEGETARIANO **VG** - VEGAN

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 2,00



LA VOLPENERA

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

RISOTTO CON ZUCCA GIALLA, SEPIE E LIQUIRIZIA

Risotto with pumpkin, cuttlefish and liquorice

❶ TAGLIOLINI 30 TUORLI FATTI IN CASA AL TARTUFO FRESCO

Homemade Tagliolini with fresh truffles

❶ CAPPELLETTI FATTI IN CASA RIPIENI DI CARABACCIA CON FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI

Homemade cappelletti stuffed with carabaccia (onion patè) on 24-month Parmesan fondue

❷ SPAGHETTI PASTIFICIO MARTELLI AL POMODORO, IL SUO CONCENTRATO E BASILICO

Spaghetti "Pastificio Martelli" with tomato sauce and basil

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

FUSILLO FRESCO AL RAGÙ TOSCANO

Fusillo fresh noodles with Tuscan meat sauce

LASAGNA AL RAGÙ

Lasagna with meat sauce

❶ - VEGETARIANO ❷ - VEGAN

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 2,00



LA VOLPENERA

SECONDI PIATTI - MAIN DISHES

BACCALÀ ALLA FIORENTINA CON SALSA DI POMODORI ARROSTO
Cod fish Florentine style with roasted tomato sauce

🍷 LINGOTTO DI MELANZANA ARROSTITA CON SPUMA DI MOZZARELLA
Roasted aubergine with mousse of mozzarella cheese

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

ROLLÈ DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON FUNGHI PORCINI AL TIMO
Chicken roulade cooked at low temperature with porcini mushrooms and thyme

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

SIGNATURE DISH CHEF ALBA
BISTECCA ALLA FIORENTINA - VARIE PEZZATURE
CON FILETTO A PARTIRE DA KG 1,300
*Faboulous Beef steak Florentine style - various sizes
With Beef Filet from Kg 1,300*

CONTORNI - SIDE DISHES 🍷

*Verdure grigliate - Grilled vegetables
Fagioli bianchi all'olio - White beans with olive oil
Insalata verde - Green salad -
Patate arrosto - Roasted potatoes*

🍷 - VEGETARIANO 🍷 - VEGAN

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 2,00



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

PICI AL RAGOUT DI CINGHIALE IN BIANCO
Pici noodles with wild boar meat sauce

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

CANTUCCINI CON VIN SANTO
Typical almonds biscuits with Vin Santo dessert Wine

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 2,00



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

TIRAMISÙ CON CANTUCCINI ALLE MANDORLE

Tiramisu with almond cantuccini biscuits

INSALATA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA

Fresh fruit salad with vanilla ice cream

SEMIFREDDO AL CAFFÈ E LIQUIRIZIA CON CRUMBLE ALL'ARANCIA

Coffee and licorice parfait with orange crumble

CANTUCCINI CON VIN SANTO

Typical almonds biscuits with Vin Santo dessert Wine

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMOSO DI CIOCCOLATO BIANCO

Dark chocolate cake with white chocolate cream

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 2,00



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



LA VOLPENERA

GENTILE CLIENTE SE HAI UNA ALLERGIA O UNA INTOLLERANZA ALIMENTARE, CHIEDI INFORMAZIONI AL NOSTRO STAFF SULLA EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI VENDUTI REG. UE 1169/2011.

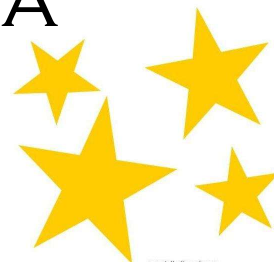
MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG.CE 852/04 E REG. CE 853/04

DEAR CUSTOMER, IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, ASK OUR STAFF FOR INFORMATION ON THE POSSIBLE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE FOODS SOLD REG. EU 1169/2011.

RAW MATERIALS / PRODUCTS RAPID BLAST CHILLED ON SITE - SOME FRESH PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, AS WELL AS RAW FISH PRODUCTS, ARE SUBJECTED TO RAPID BLAST CHILLING TO ENSURE QUALITY AND SAFETY, AS DESCRIBED IN THE HACCP PLAN PURSUANT TO REG. EC 852/04 AND REG. EC 853/04



LA VOLPENERA



..... E DOPO CENA, NON MANCARE AL CINEMA
SOTTO LE STELLE. TUTTE LE SERE TRA LE VIGNE UN
FILM ITALIANO O ISPIRATO ALLA MAGIA DELLA NOSTRA
BELLISSIMA ITALIA.

A PARTIRE DALLE ORE 21 - 21:30 VI ASPETTIAMO AL
CINEMA

..... AND AFTER DINNER, DO NOT MISS THE CINEMA
UNDER THE STARS. EVERY EVENING IN THE
VINEYARDS AN ITALIAN FILM OR INSPIRED BY THE
MAGIC OF OUR BEAUTIFUL ITALY.

FROM 9 - 9.30 PM WE CAN'T WAIT TO SEE YOU AT
THE CINEMA

