



LA VOLPENERA

ANTIPASTI - STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI, CROSTINO DI FEGATINI, BRUSCHETTA, PECORINO E CARCIOFO RUSTICO SOTT'OLIO

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

€ 15,00

1, 4, 7

SIGNATURE DISH CHEF ALBA

V UOVO A 62 GRADI, CREMOSO DI PATATE, PORCINI E TARTUFO FRESCO DEL MUGELLO

62 ° COOKED EGG, POTATO CREAM, PORCINI MUSHROOMS AND FRESH SHAVED MUGELLO TRUFFLE

€ 15,00

1,3

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, MAIONESE AI CAPPERI E VERDURE CROCCANTI

KNIFE-CUT BEAF TARTARE, CAPERS MAYONNAISE AND CRUNCHY VEGETABLES € 12,00

3

V SFORMATINO DI VERDURE CON FONDUTA DI PECORINO

VEGETABLE FLAN WITH PECORINO CHEESE FONDUE

€ 10,00

3,7

POLPO ALLA PIASTRA, CREMA DI PISELLI, BURRATA TOSCANA E TERRA DI OLIVE

TAGGIASCHE

GRILLED OCTOPUS, PEA CREAM, TAGGIASCA OLIVES POWDER AND TUSCAN

BURRATA

€ 16,00

1, 7, 14

VG BRUSCHETTA CON POMODORO FRESCO, OLIO EVO E BASILICO

BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES, EVO OIL AND BASIL

€ 6,00

1

LINGOTTO DI FEGATINI DI POLLO , CHUTNEY DI FICHI NERI, E CIPOLLA DI CERTALDO

CHICKEN LIVER PATE, FIG CHUTNEY AND CERTALDO ONIONS

€ 13,00

1, 7, 10

V - VEGETARIANO **VG** - VEGAN

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 3,00



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

V PASSATELLI FATTI IN CASA CON CREMA AL TARTUFO FRESCO DEL MUGELLO
HOMEMADE PASSATELLI PASTA WITH FRESH MUGELLO TRUFFLES €23,00
1,3,7

TAGLIOLINO ARTIGIANALE CON GUAZZETTO DI CALAMARI, CAVOLO NERO E
BRICIOLE DI PANE
FRESH HANDMADE TAGLIOLINI WITH SQUID AND BREAD CRUMBS €18,00
1,3,12,14

V AGNOLOTTI RIPIENI DI CARABACCIA E FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI
*HOMEMADE AGNOLOTTI PASTA STUFFED WITH ONION SOUP AND 24 MONTHS
PARMESAN FONDUE* €18,00
1,3,7

VG ZUPPA DEL GIORNO
SOUP OF THE DAY €12,00

VG SPAGHETTI PASTIFICIO MARTELLI AL POMODORO, IL SUO CONCENTRATO E
BASILICO
SPAGHETTI "PASTIFICIO MARTELLI" WITH TOMATO SAUCE AND BASIL €12,00
1,9

V RIGATONI ARTIGIANALI, CREMA DI ZUCCA GIALLA E BLU DEL PALAGIACCIO
FRESH RIGATONI PASTA, YELLOW PUMPKIN CREAM AN BLUE CHEESE €14,00
1,3,7

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* €18,00
1,7,9,12

LASAGNA AL RAGÙ
LASAGNA WITH MEAT SAUCE €14,00
1,3,7,9,12

V - VEGETARIANO **VG** - VEGAN

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 3,00



SECONDI PIATTI - MAIN DISHES

- BACCALÀ ALLA FIORENTINA CON SALSA DI POMODORI ARROSTO**
COD FISH FLORENTINE STYLE WITH ROASTED TOMATO SAUCE €18,00
4
- ❶ LA CECINA, VERDURE DI STAGIONE, RAVEGGIOLO E ACETO BALSAMICO**
INVECCHIATO
"LA CECINA" CHICKPEAS FLAT BREAD, SEASONAL VEGETABLES, RAVEGGIOLO SOFT
CHEESE AND BALSAMIC VINEGAR €14,00
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 €16,00
12
- FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA GLASSATO AL MIELE E SENAPE,**
BIETA SALTATA E PUREA DI CASTAGNE
LOW-TEMPERATURE COOKING PORK TENDER LOIN GLAZED WITH HONEY AND
MUSTARD, SAUTEE CHARD AND CHESTNUT PUREE €18,00
7,10

DALLA GRIGLIA - FROM THE GRILL

- TAGLIATA AL ROSMARINO**
BEEF TAGLIATA WITH ROSEMARY €19,00
- TAGLIATA AL LARDO E TARTUFO**
BEEF TAGLIATA WITH LARD AND TRUFFLE €25,00
- SCOTTADITO DI AGNELLO**
GRILLED LAMB CHOPS €20,00
- GALLETTO AL MATTONE**
ROASTED WHOLE CHICKEN €18,00

BISTECCA ALLA FIORENTINA - VARIE PEZZATURE
CON FILETTO A PARTIRE DA KG 1,300
FABOLOUS BEEF STEAK FLORENTINE STYLE -
VARIOUS SIZES WITH BEEF FILET FROM KG € 5,50 PER HG
1,300

❶ CONTORNI - SIDE DISHES

- Spinaci saltati - Sautéed spinach* € 6,00
Fagioli bianchi all'olio - White beans with olive oil € 6,00
Insalata verde - Green salad - € 4,00
Patate arrosto - Roasted potatoes € 6,00
Insalata mista - Mixed salad € 6,00

❶ - VEGETARIANO ❶ - VEGAN

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 3,00



LA VOLPENERA

Menù Degustazione Toscana

Tuscany Tasting Menu

€ 37,00 a persona/per person

**SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI, CROSTINO DI FEGATINI, BRUSCHETTA, PECORINO E
CARCIOFO RUSTICO SOTT'OLIO**
*SELECTION OF TUSCAN COLD CUTS, CHICKEN LIVER CROSTINO, BRUSCHETTA, SHEEP
CHEESE, OLIVE OIL ARTICHOKE*
1,7

PICI AL RAGOUT DI CINGHIALE IN BIANCO
PICI NOODLES WITH WILD BOAR MEAT SAUCE
1,7,12

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

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 3,00



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

SORBETTO AL LIMONE, CRUMBLE DI ZENZERO E CANNOLO DI ANANS E CREMA CHANTILLY

LEMON SORBET , GINGER CRUMBLE AND PINEAPPLE CANNOLI AND CHANTILLY CREAM

3,7

€7,00

TIRAMISÙ DELL'ALBA CON CANTUCCINI ALLE MANDORLE

ALBA'S TIRAMISU WITH ALMOND CANTUCCINI BISCUITS

1.3,7,8

€7,00

ZUPPA INGLESE DELLA VOLPENERA

ZUPPA INGLESE : ALCHERMES SPONGE CAKE CREAM AND CHOCCOLATE

3, 7

€7,00

SEMIFREDDO AL CAFFÈ E LIQUIRIZIA CON CRUMBLE ALL'ARANCIA

COFFEE AND LICORICE PARFAIT WITH ORANGE CRUMBLE

3,7

€7,00

CANTUCCINI CON VIN SANTO

TYPICAL ALMONDS BISCUITS WITH VIN SANTO DESSERT WINE

1,3,7,8,12

€7,00

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA CREMA

DARK CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

3, 7

€7,00

COPERTO A PERSONA - COVER CHARGE PER PERSON : € 3,00



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

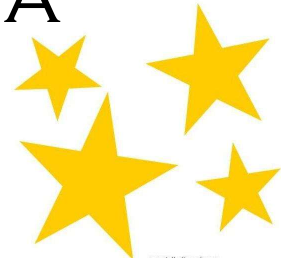
DEAR CUSTOMER, IF YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, ASK OUR STAFF FOR INFORMATION ON THE POSSIBLE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE FOODS SOLD REG. EU 1169/2011.

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

WE LOVE
CINEMA!



..... 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

