

lunch

Our lunch proposal is a very light and special moment full of conviviality, as well as the result of years exploring our environment, in a continuous evolving process.

Osteria Volpaia Lunch menu is a list of dishes, with traditional and exotic influences, as our chef.

We believe in pure and well defined flavors, fresh ingredients, few ingredients, a lot of creativity, honest food.

Try out our fine dining tasting menu in the evenings, where Chef Juan gives you the best welcome to Chianti

Burrata roasted tomatoes with red Sicilian prawns	13 16
Steak tartare pinenut taggiasche cappers limone	14
Fig leave marinated eggplant almonds roasted sheep ricotta	13
Celeriac pistachios sweet potatoes spicy coconut milk	13
Tongue taco pickled green tomatoes grilled avocado salsa verde	14
Marinated sardines tomato sausage origano <i>to Laura Esquivel</i>	14
Chicken liver “Panforte” (parfait) oranges figs almonds	13
Foie gras terrine yuzu Vinsanto di Volpaia	16

Whole roasted baby chicken | kale cole slaw | hazelnuts 19

PRIMI

Orecchiette | cacio e seppie : pecorino, cuttlefish, pepper 14

Pappardelle |wildboar ragù | fresh truffle 15

Ravioli |fava bean - saffron| codfish milk| tomato water 15

Risotto Volpaia | olives | cypress| soppressata (16 min) 13

Agnolotti | confit duck | bergamot | chicory ashes 15

Cold cuts selection, *Anzuini Butcher*, Florence 14

Italian artisanal raw milk Pecorino board “Il Casale” 15

Bistecca alla fiorentina 6,5/100g
T Bone steak

a pranzo

La nostra proposta di lunch è di un momento conviviale e leggero, è anche il risultato di anni di ricerca sul territorio e altrove. Una ricerca costante di evolversi, mantenendo la semplicità che comporta la pausa pranzo.

Crediamo nei sapori puri e decisi, in pochi e sempre freschissimi ingredienti, nella capacità creativa e nel cibo onesto.

Vi invitiamo a provare i menu degustazione disponibili a cena, dove il nostro Chef Juan vi darà il benvenuto in Chianti.

burrata pomodori arrosto crudo di gamberi di Mazara (opz)	13 16
Cruda di manzo pinoli taggiasche capperi limone	14
Melanzana in foglie di fico mandorla ricotta di pecora al forno	13
Sedano rapa alle brace pistacchio patate dolci	13
taco di lingua pickle di pomodori verdi avocado salsa verde	14
Alici marinate pomodoro origano salsiccia piccante per <i>Laura Esquivel</i>	
Panforte ai fegatini di pollo, arance, fichi, mandorle	14

Terrina di *foie gras* | yuzu | vinsanto di Volpaia 16

Galletto intero arrosto & insalata di cavolo nero al timo limone e nocciole di Langa 19

PRIMI

Orecchiette | cacio e seppie 14

Pappardelle | ragù di cinghiale | funghi | tartufo 15

Ravioli | fava bianca | zafferano | baccalà | aqua di pomodori 15

Risotto Volpaia | olive | cipressi 13

Agnolotti | anatra confit | bergamotto | ceneri di radicchio 15

Selezioni di salumi Salumificio storico *Anzuini*, Firenze 14

Selezione di Formaggi a latte crudo "Il Casale" 15

Bistecca alla fiorentina 6,5/100g

dinner

Volpaia

3 portate | dolce
3 Courses | dessert

38

Chianti

4 portate ispirate nella tradizione Toscana | dolce
4 Courses from the tuscan tradition | dessert

46

Raices

Come un cuoco sudamericano incontra la Toscana
How a latin American chef cooks in Tuscany
8 portate
8 courses

65

1/2 Raices

Come un cuoco sudamericano incontra la Toscana (mezzo) | dolce
How a latin American chef cooks in Tuscany (half) | dessert

4 portate
4 courses

46

Bistecca alla fiorentina

T Bone steak

6,5 | 100g

Wine and cocktail pairing Abbinamento vini e cocktail

per 3 portate | for 3 courses

20

per 4 portate | for 4 courses

30

per 8 portate | for 8 courses

40

dessert

Pink cells

Raspberry | White Chocolate | Guava ice cream | tonka bean

Lampone | cioccolato bianco | guava | fava tonka

*In tribute to the art exhibition in our restaurant by Angelique Stehli
Omaggio alla mostra di fotografia disponibile al ristorante :Angelique Stehli*

Bombolone del Forno

Italian Doughnut | Rosemary ice cream | chocolate

Bombolone | fiordilatte al rosmarino | fondente

Zucca e Pastinaca in Vinsantaia

Zucca alla vaniglia | gelato al latte di radici di Pastinaca | uvetta |
vinsanto

Vanilla-pumpkin mousse | parsnip ice cream | raisins | vinsanto

Fettunta fuori chianti

Miso ice cream | sweet fettunta (Bread) pain perdu

Gelato al miso | fettunta dolce al caramello all'olio

Tiramisù in chiave appenninica

Tiramisù | sweet pecorino | Tuscan forest flavours

Tiramisù | pecorino | funghi e tartufo del bosco toscano

8

Il Casale

Cheese Board, organic farming, raw milk

Selezione di formaggi, biologico, latte crudo

15