



MENU

... perchè a volte la felicità si nasconde in un piatto

Ristorante Pizzeria il Chiostra



Antipasti Appetizers

"le Monache" (1,4,7,12)

€15,00

selezione di salumi toscani, crostino di fegato, bruschettina all'olio di Volterra, bruschetta al pomodoro fresco, pappa al pomodoro, olive

tuscan cold cuts, toasted bread with chicken liver pat , bruschetta with Volterra olive oil, bruschetta with fresh tomatoes, pappa al pomodoro, olives

Crostini Toscani (1,4,9)

€10,00

funghi, fegatini, bruschettina al pomodoro fresco, lardo, verdure di stagione

mushrooms, chicken liver pate, bruschetta with fresh tomato, lard, seasonal vegetables

Pecorini Toscani (7,9)

€12,00

selezione di pecorini igp toscani con miele e mostarda fatta in casa

selection of igp pecorino cheese, honey and homemade mustard

Antipasto vegetariano (1,7,9)

€13,00

bruschetta al pomodoro fresco, bruschetta olio di oliva, bruschetta alle verdure di stagione,

capresina, flan di patata e cavolo con cuore di tartufo, pappa al pomodoro

roasted bread with fresh tomatoes, olive oil, seasonal vegetables, fresh cherry tomatoes and fresh cheese,

vegetables flan with truffle heart, pappa al pomodoro

Carpaccio (7)

€13,00

manzo marinato alle erbe con rucola e grana

sliced raw beef marinated with herbs, rocket and parmesan



List of allergens

We inform our kind guests that the ingredients used in the preparation of food and beverages (served here) may contain allergens. On our menu you will find the reference number of the possible allergens expected. Each dish can contain traces of celery, mustard, sesame and nuts.

List of the products that cause allergies or intolerance used in this exercise and present in the attached list of EU Reg. No. 1169/2011

1. **Cereali with gluten**, as WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT and derived products
2. **Shellfish**
3. **Eggs** and derived products
4. **Fish** and derived products
5. **Peanuts** and derived products
6. **Soy** and derived products
7. **Milk** and derived products
8. **Nuts**, as almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, queensland, and its products
9. **Celery** and derived products
10. **Mustard** and derived products
11. **Sesame Seeds** and derived products
12. **Sulfur Dioxide and sulphites** in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litro
13. **Lupins** and derived products
14. **Clams** and derived products

Ristorante Pizzeria *il Chiostra*



Primi First Courses

Pappardelle al cinghiale (1,3,9,12) <i>pappardelle with wildboar sauce</i>	€13,00
Zuppa volterrana (1,9,12) <i>volterra soup with vegetables and bread</i>	€12,00
Pici cacio e pepe (1,7,9) <i>pici with cheese and pepper sauce</i>	€13,00
Gnocchetti alle verdure dell'orto (1,7,9,12) <i>gnocchetti with vegetables</i>	€12,00
Pasta al pomodoro (1,9) <i>pasta with tomato sauce</i>	€9,00
Pasta al ragù (1,9,12) <i>pasta with meat sauce</i>	€10,00

Ristorante Pizzeria il Chiostra



Secondi Main Course

Fiorentina

beef steak 'fiorentina'

€50,00/kg

Tagliata di manzo toscana con verdure alla griglia

sliced beef with rosemary and grilled vegetables

€22,00

Cinghiale alla volterrana con olive nere (9,12)

wild boar stew with black olives

€16,00

Galletto alla brace con patate arrosto (12)

grilled cockerel with roasted potatoes

€18,00

Pecorino al forno con pane croccante (1,7)

baked Tuscan pecorino cheese with crunchy bread

€12,00

Hamburger con patatine fritte (1,3,7,9,10,12)

hamburger di scottona con verdure, formaggio e patatine fritte

hamburger with vegetables, cheese and french fries

€15,00

Contorni Side Dishes

Patate al forno / fritte (12)

roasted potatoes or french fries

€6,00

Insalata verde o mista

green or mixed salad

€5,00

Verdure grigliate

grilled vegetables

€7,00

Spinaci saltati (9)

sautéed spinaches

€6,00

coperto €1,50

Ristorante Pizzeria il Chiostra



Menù Fiorentina (min 2 persone)

Crostini toscani (1,4,9,12)

bruschettina al pomodoro fresco, olio di oliva, lardo, fegatini
toasted bread with fresh tomatoes, olive oil, lard, with chicken liver paté

Fiorentina

beef steak 'Fiorentina'

Patate arrosto / fritte (12)

Roasted potatoes or french fries

Dessert della casa

€100 a coppia bevande escluse

Menu Bambini Children Menu

Pasta al pomodoro (1,9)

pasta with tomato sauce

€6,00

Pasta al ragù (1,9,12)

pasta with meat sauce

€6,00

Gnocchi al pomodoro (1,7,9)

gnocchi with tomato sauce

€6,00

Cotoletta e patatine (1,12)

wiener schnitzel and french fries

€8,00

"Svizzera" di manzo con patatine fritte (1,7,10,12)

naked beef burger with french fries

€10,00

coperto €1,50

Ristorante Pizzeria il Chiostra



Le nostre Pizze ...

Margherita (1,7) pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomato, fresh cheese, basil</i>	€7,00
Marinara (1) pomodoro, olio d'oliva, aglio, origano <i>tomato, olive oil, garlic, oregano</i>	€7,00
Quattro stagioni (1,7,12) pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofini <i>tomato, fresh cheese, cooked ham, olives, artichokes</i>	€9,00
Napoli (1,4,7) pomodoro, mozzarella, acciughe capperi, origano <i>tomato, fresh cheese, anchovies, capers, oregano</i>	€8,00
Prosciutto e funghi (1,7) pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato, fresh cheese, cooked ham, mushrooms</i>	€9,00
Prosciutto cotto (1,7) pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, fresh cheese, cooked ham</i>	€8,00
Viennese (1,7,12) pomodoro, mozzarella, würstel, olive verdi <i>tomato, fresh cheese, würstel, green olives</i>	€9,00
Salame piccante (1,7) pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato, fresh cheese, spicy salami</i>	€8,00
Tonno e cipolla (1,4,7) pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato, fresh cheese, tuna fish, onion</i>	€9,00
Parigina (1,7) pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato, fresh cheese, ham</i>	€9,00

tutte le pizze si possono avere con mozzarella di Bufala con supplemento di €1,50

coperto €1,50

... le Bianche ...

La Monaca (1,7,8,12) €10,00
mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchi
fresh cheese, burrata cheese, mortadella, chopped pistachios

Il Frate (1,7) €9,00
mozzarella, verdure grigliate
fresh cheese, grilled vegetables

Cotto e mozzarella (1,7) €8,00
mozzarella, prosciutto cotto
fresh cheese, cooked ham

Funghi e gorgonzola (1,7) €9,00
mozzarella, funghi, gorgonzola
fresh cheese, mushrooms, gorgonzola cheese

La saporita (1,7) €9,00
mozzarella, lardo, pomodorini ciliegini, pecorino
fresh cheese, lard, cherry tomatoes, pecorino cheese

... e le Schiaccine

Semplice (1) €5,00
olio d'oliva e rosmarino
olive oil, rosemary

Estiva (1,7) €9,00
crudo, rucola, pomodoro fresco, grana a scaglie
ham, rocket, fresh tomato, parmesan cheese

Salsiccia e stracchino (1,7) €9,00
ripiena con mozzarella, stracchino, salsiccia
stuffed with fresh cheese, stracchino, sausages

Siciliana (1,3,7) €10,00
ripiena con salsiccia, uovo, parmigiano, aglio, prezzemolo
stuffed with sausages, egg, parmesan, garlic, parsley



Dessert

il Tiramisù (1,3,7,8)

tiramisù fatto in casa
homemade tiramisù

€6,00

la Crostatina (1,3,7)

crostatina di frolla con crema pasticcera e frutta fresca
pastry with cream and fresh fruit

€7,00

il Tortino (1,3,7,8)

tortino con cuore caldo di cioccolato e salsa ai frutti di bosco
delicious cake with hot chocolate heart and berries sauce

€7,00

i Cantuccini fatti in casa e Vinsanto (1,3,7,8,12)

tuscan almond cookies with vin Santo
homemade cantuccini with vinsanto

€7,00

il Sorbetto (1,3,6,8)

sorbetto al limone
lemon sorbetto

€5,00

Ristorante Pizzeria *il Chiostro*



Bevande *drinks*

Acqua naturale o frizzante 1lt <i>still or sparkling water 1lt</i>	€2,00
Birra bionda piccola <i>small lager beer</i>	€3,00
Birra bionda media <i>medium lager beer</i>	€5,00
Birra rossa doppio malto piccola <i>small red double malt beer</i>	€3,50
Birra rossa doppio malto media <i>medium red double malt beer</i>	€5,50
Birra Moretti 0,66 <i>big bottle beer</i>	€4,50
Birra Moretti 0,33 <i>small bottle beer</i>	€3,00
Birra Ichnusa non filtrata 0,33 <i>small bottle unfiltered beer</i>	€3,50
Coca Cola / Fanta in vetro 0,33 <i>drink canned</i>	€3,50
Bibita in lattina <i>drink canned</i>	€3,00

Caffetteria

Caffè <i>coffee</i>	€1,50
Cappuccino <i>cappuccino</i>	€2,50
Caffè d'orzo, caffè decaffeinato <i>barley coffee, decaffeinated coffee</i>	€2,00



Lista allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Sul nostro menu troverete i numeri di riferimento dei possibili allergeni previsti.

Ogni pietanza può inoltre contenere tracce di Sedano, Senape, Sesamo e Frutta a guscio.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.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 a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.