



*Ristorante il Chiostro*

# MENU

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



# Ristorante il Chiostro



## Antipasti Appetizers

### **"le Monache"**

**€ 22,00**

Selezione di salumi e pecorini igp toscani, miele e mostarda fatta in casa, crostino di fegato, bruschettina all'olio di Volterra, bruschetta al pomodoro, sott'oli della casa, panzanella, capresina

*Tuscan igp salami and pecorino cheese, honey and home made mustard, toasted bread with chicken liver paté, bruschetta with Volterra olive oil, bruschetta with fresh tomato, Tuscan chopped salad with stale bread onion and tomatoes, vegetables preserved in oil*

**Allergeni: glutine, lattosio, pesce, solfiti - allergens: gluten, lactose, fish, sulphites**

### **"i Frati"**

**€ 19,00**

Tagliere di pecorini igp toscani, miele e mostarda fatta in casa, crostino ai funghi, crostino alle verdure, bruschetta al pomodoro, sott'oli della casa, panzanella, capresina, cannolo di pane con formaggio

*Selection of igp pecorino cheese, honey and home made mustard, toasted bread with vegetables, toasted bread with mushrooms, bruschetta with fresh tomato, Tuscan chopped salad with stale bread onion and tomatoes, vegetables preserved in oil, cannolo bread with fresh cheese*

**Allergeni: glutine, lattosio, sedano - allergens: gluten, lactose, celery**

### **Crostini toscani**

**€ 12,00**

Funghi, fegatini, bruschettina con pomodoro fresco, lardo, verdure di stagione

*Mushrooms, chicken liver pate, bruschetta with fresh tomatoes, lard, seasonal vegetables*

**Allergeni: glutine, sedano, pesce - allergens: gluten, celery, fish**

### **Tartare di manzo ai tre sapori**

**€ 16,00**

Cipolla caramellata e lime, salsa all'avocado e mela verde, crema di tartufo

*Beef tartare with onion and lime sauce, avocado and green apple sauce, truffle cream*

**Allergeni: lattosio, sedano - allergens: lactose, celery**

### **Bruschettone al pomodoro**

**€ 10,00**

Toasted bread with fresh tomatoes

**Allergeni: glutine - allergens: gluten**

### **Pecorino toscano al forno con pane croccante**

**€ 13,00**

Baked tuscan pecorino cheese with crunchy bread

**Allergeni: lattosio, glutine- allergens: lactose, gluten**

### **Polpettine di legumi su fonduta delicata e radicchio grigliato**

**€ 13,00**

Legumes balls with cheese cream, grilled red chichory and roasted bread

**Allergeni: glutine, lattosio, uova, sedano - allergens: gluten, lactose, celery, eggs**

**pane e coperto € 2,00**



# Ristorante il Chiostro



## Primi First Courses

### **Pappardelle al cinghiale**

*Pappardelle with wildboar sauce*

*Allergeni: glutine, uova, sedano, solfiti - allergens: gluten, eggs, celery, sulphites*

€ 13,00

### **Zuppa volterrana**

*Volterra soup with vegetables and bread*

*Allergeni: glutine, sedano, solfiti - allergens: gluten, celery, sulphites*

€ 12,00

### **Risotto allo zenzero**

*Risotto allo zenzero, rosmarino, limone, finocchiona croccante e riduzione al vinsanto*

*Rice with ginger, rosemary, lemon, crunchy salami and Vinsanto wine*

*Allergeni: lattosio, solfiti, sedano - allergens: lactose, celery, sulphites*

€ 14,00

### **Gnocchetti con scamorza e pancetta**

*Gnocchi di patate viola, porri, scamorza e pancetta croccante*

*Purple potatoes gnocchi of with laches, scamorza cheese and crispy bacon*

*Allergeni: lattosio, glutine, uova, sedano - allergens: lactose, gluten, eggs, celery*

€14,00

### **Ravioli di burrata**

*Ravioli di burrata con pesto di zucchine, pomodoro fresco e pistacchi*

*Ravioli filled with burrata cheese with fresh tomatoes, zucchini and pistaches pesto*

*Allergeni: glutine, lattosio, frutta secca, uova, sedano - allergens: gluten, lactose, dried fruits, eggs, celery*

€13,00

### **Pici cacio e pepe**

*Pici with cheese and pepper sauce*

*Allergeni: glutine, lattosio - allergens: gluten, lactose*

€13,00

### **Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti with tomato sauce*

*Allergeni: glutine, sedano - allergens: gluten, celery*

€10,00

### **Spaghetti al ragù**

*Spaghetti with meat sauce*

*Allergeni: glutine, sedano, solfiti - allergens: gluten, celery, sulphites*

€12,00

pane e coperto € 2,00



# Ristorante il Chiostro



## Secondi Main Course

### **Fiorentina**

*Beef steak 'fiorentina'*

**€ 50,00/kg**

### **Tagliata di manzo al rosmarino con verdure grigliate**

*Sliced beef with rosemary and grilled vegetables*

**€ 22,00**

### **Cinghiale alla volterrana con olive nere**

*Wild boar stew with black olives*

*Allergeni: sedano, solfiti - allergens: celery, sulphites*

**€ 16,00**

### **Galletto alla brace con patate arrosto**

*Grilled cockerel with roasted potatoes*

*Allergeni: solfiti- allergens: sulphites*

**€18,00**

### **Filetto di maiale lardellato con spinaci**

*Con marsala, agrumi e frutta secca*

*Larded pork filet, dried fruit, agrumes and marsala wine*

*Allergeni: frutta secca, solfiti, sedano - allergens: celery, sulphites, dried fruit*

**€18,00**

### **Trippa alla volterrana**

*Tripe*

*Allergeni: sedano, solfiti - allergens: celery, sulphites*

**€16,00**

### **Terrina al profumo di tartufo**

*Terrina di patate e zucchine, uovo, crema di tartufo e scamorza*

*Terrine with potatoes and zucchini, eggs, truffle cream and scamorza cheese*

*Allergeni: uova, lattosio, sedano - allergens: eggs, lactose, celery*

**€13,00**

### **Tagliere di pecorini toscani**

*Tagliere di pecorini toscani con miele e mostarda fatta in casa*

*Mix of pecorino cheese with honey and homemade mustard*

**€ 12,00**

**pane e coperto € 2,00**



# Ristorante il Chiostro



## Contorni Side Dishes

### **Patate al forno / fritte**

Roasted potatoes or french fries

Allergeni: solfiti - allergens: sulphites

€ 6,00

### **Crocchette di patate**

Potato croquettes

Allergeni: glutine - allergens: gluten

€ 6,00

### **Verdure alla griglia**

Grilled mixed vegetables

€ 8,00

### **Insalata mista**

Mixed salad

€ 5,00

### **Spinaci saltati**

Sauted spinaches

€ 6,00

## Insalate Salad

### **Insalata nizzarda**

Varietà di insalate, olive nere, mais, tonno, pomodoro fresco, carote, uovo sodo

Various sort of salad with black olives, mais, tuna fish, fresh tomatoes, carrots, eggs

Allergeni: uova, pesce - allergens: eggs, fish

€ 12,00

### **Insalatona della casa**

Varietà di insalate, olive nere, mais, pomodoro fresco e formaggio

Varous sort of salad with black olives, mais, fresh tomatoes and fresh cheese

Allergeni: lattosio - allergens: lactose

€ 10,00

### **Caprese**

Pomodoro fresco e mozzarella

Fresh tomatoes and mozzarella

Allergeni: lattosio - allergens: lactose

€ 9,00

pane e coperto € 2,00



# Ristorante il Chiostro

## Menu del Giorno Daily Menu



### **Insalata nizzarda**

Varietà di insalate, olive nere, mais, tonno, pomodoro fresco, carote, uovo sodo  
Various sort of salad with black olives, mais, tuna fish, fresh tomatoes, carrots, eggs  
**Allergeni: uova, pesce - allergens: eggs, fish**

**€ 12,00**

### **Insalatona della casa**

Varietà di insalate, olive nere, mais, pomodoro fresco e formaggio  
Various sort of salad with black olives, mais, fresh tomatoes and fresh cheese  
**Allergeni: lattosio - allergens: lactose**

**€ 10,00**

### **Caprese**

Pomodoro fresco e mozzarella  
Fresh tomatoes and mozzarella  
**Allergeni: lattosio - allergens: lactose**

**€ 9,00**

### **Bruschettone al pomodoro**

Toasted bread with fresh tomatoes  
**Allergeni: glutine - allergens: gluten**

**€10,00**

### **Hamburger di manzo al formaggio con patatine fritte**

Cheeseburger with french fries  
**Allergeni: glutine, lattosio - allergens: gluten, lactose**

**€15,00**

### **Carpaccio di manzo con rucola e grana**

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan  
**Allergeni: lattosio - allergens: lactose**

**€15,00**

### **Fettina ai ferri con contorno (patate, insalata, spinaci)**

Grilled slices (with roasted potatoes, green salad, sauted spinaches)

**€15,00**

### **Petto di pollo alla griglia con contorno (patate, insalata, spinaci) €15,00**

Grilled chicken (with roasted potatoes, green salad, sauted spinaches)

pane e coperto € 2,00



# Ristorante il Chiostro

## Menu Bambini Children Menu



### **Spaghetti al pomodoro**

Spaghetti with tomato sauce

Allergeni: glutine, sedano - allergens: gluten, celery

€6,00

### **Spaghetti al ragù**

Spaghetti with meat sauce

Allergeni: glutine, sedano, solfiti - allergens: gluten, celery, sulphites

€6,00

### **Gnocchi al pomodoro**

Gnocchi with tomato sauce

Allergeni: glutine, sedano - allergens: gluten, celery

€6,00

### **Cotoletta e patatine**

Wiener schnitzel and french fries

Allergeni: glutine - allergens: gluten

€8,00

### **Hamburger di manzo al formaggio con patatine fritte**

Cheeseburger with french fries

Allergeni: glutine, lattosio - allergens: gluten, lactose

€10,00



# Ristorante il Chiostro



## Dessert

*dolci della casa - homemade desserts*

**Semisfera al doppio cioccolato con cuore ai lamponi** € 9,00

*Semifreddo with double chocolate and raspberries*

*Allergeni: lattosio, glutine, frutta secca, uova - allergens: lactose, gluten, dried fruits, eggs*

**Crocante alla menta** € 8,00

*Crocante di pasta frolla alla menta, semifreddo al cioccolato bianco e frutti di bosco*

*Crunchy pastry with peppermint, white chocolate parfait and wild cherry fruit*

*Allergeni: lattosio, uova, frutta secca, glutine, solfiti - allergens: lactose, eggs, dried fruits, gluten, sulphites*

**Crostatina con crema pasticcera e frutta fresca** € 9,00

*Tart with pastry cream and fresh fruit*

*Allergeni: lattosio, glutine, uova - allergens: lactose, gluten, eggs*

**Cantuccini fatti in casa con vinsanto** € 8,00

*Homemade cantuccini with vinsanto*

*Allergeni: lattosio, glutine, frutta secca, uova, solfiti - allergens: lactose, gluten, dried fruits, eggs, sulphites*

**Tiramisù 'golosone' con gocce di cioccolato** € 6,00

*Tiramisù with chocolate chips*

*Allergeni: lattosio, glutine - allergens: lactose, gluten*

**Panforte artigianale** € 8,00

*Panforte artigianale della dolceria del corso di volterra con frutta fresca*

*Panforte of volterra by dolceria del corso with fresh fruit*

*Allergeni: lattosio, glutine, frutta secca - allergens: lactose, gluten, dried fruits*

**Mousse alla nutella** € 7,00

*Cocco, meringhe e lingue di gatto*

*Nutella mousse with coconut, meringues and biscuits*

*Allergeni: uova, glutine, frutta secca - allergens: eggs, gluten, dried fruits*



# Ristorante il Chiostro



## Bevande drinks

<b>Acqua naturale o frizzante 1lt / still or sparkling water 1lt</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Bibita in lattina</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Birra Moretti 0,66 / big bottle beer</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Birra Moretti 0,33 / small bottle beer</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Birra Ichnusa 0,33 / small bottle beer</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Amaro, limoncello</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Whisky, gin, rhum</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Grappa "Poggio Alloro"</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Spritz</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Prosecco al bicchiere / glass of prosecco</b>	<b>€ 4,00</b>

## Caffetteria

<b>Caffè / coffee</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Cappuccino / cappuccino</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Cioccolata calda / hot chocolate</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Thè, infusi / thè</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Caffè d'orzo, caffè decaffeinato / barley coffee, decaffeinated coffee</b>	<b>€ 2,00</b>

*pane e coperto € 2,00*