

*If Brachettone*



*If Brachettone*



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*....per iniziare*

*...starters*

*Assortimento di Salumi e Pecorini Toscani*

*Selection of Tuscan Cured Meats and Cheeses*

€ 12,00

*La Cupoletta Di Manzo Cotto, Caprino Marinato all'Olio D'Oliva e  
Erba Cipollina*

*Dome of Cooked Beef, Goat Marinated Cheese with Olive Oil and  
Chives*

€ 12,00

*Culatello Di Zibello e Ovolini Di Bufala Tiepida*

*Zibello Culatello Ham and Lukewarm Small's Mozzarella*

€ 13,00

*Tartara Di Manzo Con Uovo di Quaglia e Verdurine*

*Beef Tartare with Quail Eggs and Vegetables*

€ 12,00



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*Carpaccio di Spada Marinato agli Agrumi su Misticanza*

*Swordfish Carpaccio Marinated with Citrus Fruits on Mixed Salad*

€ 11,00

*Tagliata di Polpo Gelatinato con Pomodorini e Erbette di Stagione*

*Sliced of Octopus with Jelly, Tomato and Season Herbs*

€ 11,00

## *Le Nostre Zuppe*

*La Zuppa Volterrana*

*Soup with Beans, Cabbage, Carrots, Onion, Potato and Zucchini* 

€ 8,00

*Passata di Verdure Fresche del Giorno*

*Fresh Vegetable Cream of the Day* 

€ 8,00



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

## *I Nostrí Prímí*

### *First Courses*

#### *Le Perle di Riso del Pescatore*

*Risotto with Lobster, Leek, Tomato, Parsley, Butter, Wine and Oil*

€ 12,00

#### *Tagliolini alla Bottarga di Tonno al Profumo di Limone*

*Tagliolini with Tuna Bottarga and Lemon Scent*

€ 12,00

#### *Fettuccine alle Mazzancolle e Foglie di Mandorle Tostate*

*Fettuccine with prawns and Thin Toasted Almonds*

€ 12,00



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*Pappardelle al Cinghiale*

*Pappardelle with Wild Boar Sauce*

€ 10,00

*Tagliatelle ai Funghi Misti Profumati al Tartufo*

*Tagliatelle with Mixed Mushrooms and Truffle Scent*



€ 12,00

*Panciotto di Asparagi e Mascarpone con Crema di Erborinato e*

*Bacche di Pepe Rosa*



*Asparagus and Mascarpone Cheese Ravioli with Blue Cheese Cream  
and Pink Pepper*

€ 12,00



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*....per continuare i Secondi/Main Courses*

*La Fiorentina alla Brace*

*Grilled "Fiorentina" T-Bone Steak € 6,00/kg*

*Bocconcini di Cinghiale alla Volterrana*

*Steewed Wild Boar € 14,00*

*La Maltagliata di Manzo con Rughetta, Limette di Pecorino e  
Balsamico*

*Beef Maltagliati with Rocket, Pecorino Cheese Slivers and Balsamic*

*€ 16,00*

*Filetto di Manzo Alla Senape*

*Beef Fillet with Mustard Sauce € 20,00*

*Tutti i Secondi Piatti saranno accompagnati da un Contorno di  
Verdura e un Contorno di Patate*

*All Main Courses are served with one Vegetable Side Dish and  
one Potato Side Dish*



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*Galletto al Forno Indiafolato*

*Baked Spicy Cockerel € 14,00*

*Carrè D'Agnello alle Erbe Aromatiche*

*Lamb Carrè with Aromatic Herbs € 20,00*

*Fillettino di Maiale con Crema di Erborinato*

*Pork Fillet with Blue Cheese Cream € 15,00*

*Grigliata di Carne Mista*

*Mixed Meat Grill € 18,00*

*Fritto Misto di Pesce*

*Mixed Fried Fish € 15,00*

*Trancio di Spada alla Brace*

*Sliced Swordfish € 16,00*

*Il Pescato Del Giorno/Fish of the day*



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*I nostri menu suggeriti / Tasting menus*

*Il Cinghiale Selvatico*

*The Wild Boar*

*Assaggio di Salumi di Cinghiale*

*Wild Boar Cured Meats*

*Pappardelle al Cinghiale*

*Pappardelle with Wild Boar Sauce*

*Bocconcini di Cinghiale alla Volterrana*

*Stewed Wild Boar*

*Cantuccini e Vin Santo*

*Almond Biscuits and Vin Santo*

*2 Portate e Dolce / 2 Courses and Dessert €26,00*

*Menu Completo / Full Menu €32,00*





PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*La Prelibatezza dell'Erborinato*  
*The Erborinato Cheese Deliciousness*

*Crostini di Pane Croccante con Spalmatura di Erborinato*

*Toasted Crisp Bread coated with Erborinato Cheese*

*Panciotto di Asparagi e Mascarpone su Vellutata di Erborinato e  
Bacche di Pepe Rosa*

*Asparagus and Mascarpone Ravioli with Erborinato Cheese Sauce  
and Pink Pepper*

*Filettino di Maiale Spadellato e Flambato Con Crema Di Erborinato*

*Sautéed Pork Fillet with Erborinato Cheese Cream*

*Tiramisu*

*2 Portate e Dolce / 2 Courses and Dessert €28,00*

*Menu Completo / Full Menu €34,00*



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

*Il Mare e Le Sue Golosità*  
*The Sea And Its Delicacies*

*Carpaccino di Pesce Spada con Verdurine e Marinatura di Agrumi*  
*Swordfish Carpaccio with Vegetables Marinated with Citrus Fruits*

*Risotto del Pescatore*  
*Fisherman's Risotto*

*Trancio di Spada Grigliato con Insalata Mista*  
*Grilled Slice of Swordfish with Mix Salad*

*Carpaccio di Ananas al Maraschino e Gelato alla Frutta*  
*Pineapple Carpaccio with Maraschino and Fruit Ice Cream*

*2 Portate e Dolce / 2 Courses and Dessert €30,00*

*Menu Completo / Full Menu €36,00*



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

## *Rustico Delle Fonti*

### *Rustic "Le Fonti"*

*Piccolo Assortimento di Salumi e Formaggi Toscani*

*Small Selection of Tuscan Cured Meats and Cheeses*

*Tagliatella al Ragù*

*Tagliatelle with Ragout*

*Straccetti di Manzo Grigliati con Rucola e Scaglie di Pecorino*

*Grilled Sliced Beef with Mushrooms and Pecorino Cheese Slivers*

*La Crema di Panna dello Chef*

*Chef's Panna Cotta (baked cream)*

*2 Portate e Dolce / 2 Courses and Dessert €26,00*

*Menu Completo / Full Menu €32,00*



PARK HOTEL

*le Fonti*



VOLTERRA

## *Menu Vegetariano e Vegano*

### *Vegan and Vegetarian Menu*

*Mini Burger con Quinoa, Semi di Lino e Contorno*

*Mini Quinoa Burger , Flax Seed and Side Dish €10,00*

*Polpettine di Soia con Verdurine Miste e Contorno del Giorno*

*Soy Rissoles with Mixed Vegetables €10,00*

*Couscous con Verdure e Contorno del Giorno*

*Vegetables Couscous and Side Dish of The Day €10,00*

*Mini Hamburger di Verdure e Contorno del Giorno*

*Vegetables Mini Hamburger and Side Dish of The Day €10,00*

*Grigliata di Verdure Miste*

*Grill of Mixed Vegetables €7,00*

*Insalatona dell'orto (Lattuga, Radicchio, Carote, Mais e Pomodoro)*

*Mixed Fresh Salad (Lettuce, Radishes, Carrots, Corn And Tomato)*

*€6,00*