

Il Brachettone



Il Brachettone



PARK HOTEL

le Fonti



VOLTERRA

ALLERGENI ALIMENTARI - FOOD ALLERGEN



GLUTINE
GLUTEN



SESAMO
SESAME



NOCI
NUTS



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGGS



PESCE
FISH



MOSTARDA
MUSTARD



LATTE
MILK



SEDANO
CELERY



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOIA



MOLLUSCHI
SHELLFISH



LUPINI
LUPINS



SOLFITI
SULPHITE

....per iniziare... starters...

Antipasto Toscano, selezione di salumi, crostini e sottoli  

Gourmet Tuscan appetiser, selection of cold cuts, croutons and pickles

euro 18,00

Parmigianina di melanzane grigliate   

Grilled eggplant parmigiana

euro 12,00

Fagottino di pasta sfoglia ripieno di verdura e pecorino su fonduta di erborinato



Puff pastry bundle with vegetables, pecorino cheese and blue cheese fondue

euro 14,00

*Tartare di Fassona con fiore di capperi, cipolla caramellata e cialda di pane
croccante* 

Fassona tartare with caper flower, caramelized onion and crunchy bread wafer
euro 14,00

Crostone di fegatini di pollo al coltello, cavolo nero e fagioli cannellini 
Crostino with chicken livers, black cabbage and cannellini beans

euro 13,00

Polpo croccante su passatina di fagioli e olio al rosmarino 

Crispy octopus on bean cream and rosemary oil

euro 18,00

i nostri primi ... first courses

Fusilli bio alla crema di porri e carciofi  

Organic fusilli pasta with leek and artichoke cream

euro 12,00

Pappardelle al cinghiale *  

Pappardelle with wild boar sauce

euro 12,00

Ribollita toscana  

euro 10,00

Gnocchetti di patate al ragù di manzo  

Potato gnocchi with beef ragout

euro 12,00

Risotto agli asparagi e pancetta croccante 

Risotto with asparagus and crispy bacon

euro 14,00

Tagliatelle al ragù di cinta e funghi   

Tagliatelle with pork ragout and mushroom

euro 14,00

Minestrone di verdura  

Fresh vegetable soup

euro 9,00

Spaghetto alla pescatora    

Seafood spaghetti

euro 14,00



...per continuare i secondi... main courses

Cinghiale alla volterrana, olive nostraline e polenta croccante

Stewed wild boar, local olives and crispy polenta

euro 15,00

Galletto alla brace con patate arrosto

Grilled cockerel with roasted potatoes

euro 14,00

Pepeoso del Brunelleschi e puré di patate 

Spicy beef stew with mashed potatoes

euro 14,00

La Fiorentina

Fiorentina t-bone steak

euro 5,00/kg

Pecorino al forno con radicchio e mandorle tostate  

Baked pecorino with radicchio and toasted almonds

euro 12,00

Tagliata di manzo all' olio extravergine d'oliva con verdure

Sliced beef with olive oil and vegetables

euro 20,00

Verdure assortite

Assorted vegetables

euro 10,00

Catalana di gamberoni, molluschi con verdure croccanti e frutta  

Catalan style prawns, shellfish with raw vegs and fruits

euro 25,00




a seconda della stagione alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

depending on the season, some products may be frozen




...per concludere in Dolcezza...Dessert



Tiramisù    *euro 6,00*

Semifreddo al caffè  
Coffee parfait *euro 6,00*

Soufflé al cioccolato fondente con coulis di lampone   
Dark chocolate soufflé with raspberry coulis *euro 8,00*

Cantuccini e vinsanto     *euro 7,00*

Scrigno di sfoglia con crema pasticcera al profumo di arancia   
Chest of puff pastry with orange scented custard *euro 8,00*

Selezione di pecorini toscani, mostarda e miele  
Selection of cheeses with mustard and honey *euro 12,00*

ALLERGENI ALIMENTARI - *FOOD ALLERGEN*



GLUTINE
GLUTEN



SESAMO
SESAME



NOCI
NUTS



CROSTACEI
CRUSTACEAN



UOVA
EGGS



PESCE
FISH



MOSTARDA
MUSTARD



LATTE
MILK



SEDANO
CELERY



ARACHIDI
PEANUTS



SOIA
SOIA



MOLLUSCHI
SHELLFISH



LUPINI
LUPINS



SOLFITI
SULPHITE



— PARK HOTEL —

le Fonti



—
VOLTERRA