



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

carpaccio di manzo con rucola e grana

€15,00

beef carpaccio with rocket salad and parmesan
allergeni : lattosio - allergens: lactose

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

terrina di melanzane

€13,00

terrina di melanzane con pomodoro fresco, fiordilatte e basilico
baked aubergine with fresh tomatoes, fresh cheese and basil
allergeni : glutine, lattosio - allergens: gluten, lactose

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 zafferano con cipolla caramellata e pistacchi

rice with saffron, caramelized onions and pistachios

allergeni : frutta secca, lattosio - allergens: dried fruits, lactose

€ 14,00

gnocchetti dell'orto

gnocchetti di patate alle verdure con pancetta croccante

gnocchetti with vegetables and crispy bacon

allergeni : glutine, uova, sedano - allergens: gluten, eggs, celery

€14,00

pici cacio e pepe

pici with cheese and pepper sauce

allergeni : glutine, lattosio - allergens: gluten, lactose

€13,00

pasta al pomodoro

pasta with tomato sauce

allergeni : glutine, sedano - allergens: gluten, celery

€10,00

pasta al ragù

pasta 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

€ 18,00

galletto alla brace con patate arrosto

grilled cockerel with roasted potatoes

allergeni : solfiti- allergens: sulphites

€18,00

coniglio alle erbe con pancetta su puré di patate

baked rabbit with herbs and bacon on mashed potatoes

allergeni : lattosio - allergens: lactose

€20,00

trippa alla volterrana

tripe

allergeni : sedano, solfiti - allergens: celery, sulphites

€16,00

hamburger con patatine fritte

hamburger di scottona con verdure e formaggio con patatine fritte

hamburger with vegetables, cheese and fried potatoes

allergeni : lattosio, glutine - allergens: lactose, gluten

€18,00

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

tagliere di formaggi misti

tagliere di formaggi misti con miele e mostarda fatta in casa

mix of Italian cheese with honey and mustard

€ 15,00

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

verdure alla griglia

grilled mixed vegetables

€ 8,00

insalata mista

mixed salad

€ 5,00

spinaci saltati

sauted spinaches

€ 6,00

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

€ 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

€ 10,00

caprese

pomodoro fresco e mozzarella

fresh tomatoes and mozzarella

€ 9,00

pane e coperto € 2,00

Ristorante il Chiostro

Menu Speciali Special Menu



menu fiorentina (min 2 persone)

per persona / per person € 42,00

bruschette miste

bruschetta with Volterra olive oil, bruschetta with fresh tomato

allergeni: glutine - allergens: gluten

fiorentina

beef steak fiorentina

patate arrosto

roasted potatoes

dolce della casa

homemade dessert

menu vegetariano

€ 30,00

sformatino bicolore con cannolo di pane ripieno al formaggio

two colours vegetables flan with cannolo bread filled of fresh cheese

pici cacio e pepe

pici with cheese and pepper sauce

dolce della casa

homemade dessert

pane e coperto € 2,00

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

spuma al cocco e pistacchio

€ 8,00

spuma al cocco e pistacchio con caramello salato e meringhe

coconut and pistachio mousse with meringues and salty caramel

allergeni : lattosio, uova, frutta secca - allergens: lactose, eggs, dried fruits

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

pane e coperto € 2,00

Ristorante il Chiostro



Bevande drinks

acqua naturale o frizzante 1lt / <i>still or sparkling water 1lt</i>	€ 2,00
bibita in lattina	€ 3,00
birra Moretti 0,66 / <i>big bottle beer</i>	€ 4,50
birra Moretti 0,33 / <i>small bottle beer</i>	€ 3,00
birra Ichnusa 0,33 / <i>small bottle beer</i>	€ 3,50
amaro, limoncello	€ 4,00
whisky, gin, rhum	€ 5,00
grappa "poggio alloro"	€ 5,00
spritz	€ 6,00
prosecco al bicchiere / <i>glass of prosecco</i>	€ 4,00

caffetteria

caffè / <i>coffee</i>	€ 1,50
cappuccino / <i>cappuccino</i>	€ 2,50
cioccolata calda / <i>hot chocolate</i>	€ 3,00
thè, infusi / <i>thè</i>	€ 2,00
caffè d'orzo, caffè decaffeinato / <i>barley coffee, decaffeinated coffee</i>	€ 2,00

pane e coperto € 2,00