

ANTIPASTI

(STARTER - HORS D'OEUVRES)

·CROSTINI MISTI CALDI € 6,00

*Typical chicken liver toast
Croûtes (tartines varies)*

·ANTIPASTO TIPICO

(SALUMI DI CINGHIALE, PROSCIUTTO, PECORINI, BRUSCHETTA,

CROSTINO, VERDURE)

Typical appetizer

Horse-d'oeuvre varies

x 1 pers. € 12,00

x 2 pers. € 16,00

·PECORINO BIOLOGICO AL FORNO € 10,00

*Organic pecorino cheese cooked in the oven
Fromage pecorino biologique cuit au four*

·SELEZIONE FORMAGGI CON MIELE E

SALSE SPEZiate

*Selection of cheeses with honey and spicy sauces
Sélection de fromage au miel et sauces épicées*

€ 12,00

COPERTO € 2,00

TRATTORIA

CUCINA TIPICA



ALBANA

DAL 1968

PRIMI PIATTI

(FIRST COURSES - PREMIERE PLATES)

·PAPPARDELLE AL CINGHIALE € 13,00

*Pappardelle with wild boar sauce
Pappardelle au sanglier*

·TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINTA SENESE € 13,00

*Tagliatelle with Cinta Senese sauce
Tagliatelle au Cinta Senese sauce*

·PICI FRESCI ALL'AGLIONE € 12,50

*Pici with fresh tomato, basil, garlic
Pici avec tomate, basilic, ail*

·LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHI € 13,00

(RICETTA DELL'ALBANA)

*Linguine with pistachio pesto, sausage, parsley, garlic and chilli
Linguine au pistache pesto, de la saucisse, le persil, l'ail et le piment*

·SPAGHETTI AL POMODORO € 12,00

*Spaghetti with tomatoes sauce
Spaghetti au tomates*

·PICI AL CACIO E PEPE € 13,00

*Pici with cheese and pepper sauce
Pici au fromages et poivre*

·ZUPPA DI VERDURE ALLA VOLTERRANA € 12,00

*Vegetable soup
Potage aux légumes*

TRATTORIA

CUCINA TIPICA



ALBANA

DAL 1968

SECONDI PIATTI

(SECOND COURSES - DEUXIÈME PLATS)

· CINGHIALE IN UMIDO ALLA VOLTERRANA € 18,00

*Stewed wild boar
Sanglier en ragout*

· TAGLIATA DI CONTROFILETTO € 20,00

*Sliced of beef sirloin
Tranché de boeuf surlong*

· BISTECCA ALLA FIORENTINA € 5,00 x HG

Fiorentina steak

· PEPOSO DELL'IMPRUNETA € 18,00

RICETTA RINASCIMENTALE - DA CUI IL DETTO "MANGIARE A UFO"
*Veal stew Braised (Garlic, red wine, pepper) Renaissance recipe
Sauté de veau braise (Ail, poivre, Chianti) Recette Renaissance*

· TRIPPA ALLA VOLTERRANA € 16,00

*Tripe Volterra style
Tripes à la Volterrane*

· CINGHIALE DOLCEFORTE € 18,00

CON CIOCCOLATO FONDENTE, UVETTA, PINOLI, CEDRO, ACETO
*Wild boar with dark chocolate, raisins, pine nuts, cedar, vinegar
Sanglier doux, au chocolat noir, aux raisins secs, aux pignons de pin, au cèdre, au vinaigre*

CONTORNI

(SIDE DISHES - GARNITURE)

· FAGIOLI BIANCHI € 5,00

*White bean
Haricots blanc*

· ERBE DI CAMPO € 5,00

*Wild erbs
Herbes sauvages*

· PATATE ARROSTO € 5,00

*Baked potatoes
Pommes de terre rôties*

· INSALATA MISTA € 5,00

*Mixed Salad
Salade panache*

· CIPOLLE BORRETANE AL FORNO € 5,00

*Braised onions
Oignons braises*

OGNI SECONDO PIATTO COMPRENDE UN CONTORNO ABBINATO DALLO CHEF
LES PLATS COMPRENENT UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ PAR LE CHEF
THE DISHES INCLUDE A SIDE DISH MATCHED BY THE CHEF

DESSERT € 5,00

- BONET (*rum, amaretto, cacao*)
- TORTA DI MELE (*tarte tatin*)
- PANNA COTTA (*frutti di bosco - caramello - cioccolato*)
- CANTUCCINI CON VIN SANTO
- CAFFÈ ESPRESSO € 1,00
- CAFFÈ AMERICANO € 1,50
- CAPPUCCINO € 1,50

BEVANDE

(DRINKS)

- ACQUA MINERALE € 2,50
Mineral water
Eau minérale
- VINO DELLA CASA 75 CL € 10,00
Local wine, Vin Maison 50 CL € 6,00
25 CL € 3,50
- BIBITE IN LATTINA € 3,00
(COCACOLA, SPRITE, FANTA, ICE-TEA)
Drinks can, boisson gazeuse
- BIRRA MORETTI 33 CL € 3,00
Bottled beer (small)
Bouteille de bière 33 cl
- BIRRA MESSINA 33 CL € 3,00
Bottled beer (small)
Bouteille de bière 33 cl
- BIRRA ICHNUSA 33 CL € 3,00
Bottled beer (small)
Bouteille de bière 33 cl
- SUCCHI DI FRUTTA € 2,50
(ARANCIO, PESCA, MELA)
Juice fruit, jus de fruit

