

## *Brindisi al bicchiere*

€

<i>Prosecco</i>	6
<i>Metodo classico</i>	8

## *Antipasti*

<i>Tartar di tonno Saku pinne gialle con insalata di pesche, lime e menta</i>	25
<i>Panzanella con polpa di crostacei alla catalana</i>	25
<i>Salumi da cinta senese al coltello con crostini alla salsiccia e battuto di lardo</i>	23
<i>Battuta di Chianina I.G.P. con uovo marinato, acciuga di Sciacca</i>	23

## *Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)*

<i>Carnaroli mantecato al Castelmagno d'alpeggio, pere caramellate e lime (attesa 20 min.)</i>	23
<i>Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco e pecorino</i>	23
<i>Pici toscani trafileati al bronzo con "Cacio e pepe"</i>	23
<i>Rustichelli con ragù di telline fresche e pesto di pistacchi</i>	24

\* prodotti surgelati \*\* Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento

\*\*\* Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.  
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante  
con le relative "Tabelle Allergeni"*

## *Secondi piatti*

€

<i>Fiorentina T-Bone di Scottona di razza Chianina I.G.P. di Sorana frollatura di 21 giorni peso consigliato per 2 persone a partire da Kg 1.1/1.2</i>	<i>hg. 9.5</i>
<i>Etrusca di Sambucano con barba di becco e scalogno rosolato</i>	<i>32</i>
<i>Filetto di vitello panato al nero con salsa al taleggio e verdure da campo aperto</i>	<i>28</i>
<i>Piccolo fritto di calamari della Patagonia con gamberi e insalata di cavolo cappuccio</i>	<i>28</i>
<i>*** Rombo chiodato al verde con hummus di carote, zenzero e salsa piselli</i>	<i>30</i>

## *Contorni*

€

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>6</i>
<i>Fagioli cannellini</i>	<i>6</i>
<i>Taccole stufate</i>	<i>8</i>
<i>Verdura alla griglia</i>	<i>9</i>

*\* Prodotti surgelati \*\* Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento*

*\*\*\* Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004*

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.  
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante  
con le relative "Tabelle Allergeni"*

# *Dolci al cucchiaino e biscotti*

*di nostra produzione*

	€
<i>Tiramisù classico</i>	8
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	8
<i>Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci</i>	8
<i>A spasso nel bosco</i> <i>(Bavarese ai lamponi sottobosco e pistacchio)</i>	10
<i>Delizia al cioccolato</i> <i>(morbido cioccolato fondente e spuma al passion fruit)</i>	10
<i>Sorbetti della settimana...</i>	
<i>Pera e Calvados</i>	8
<i>Mango e rhum</i>	
<i>Le specialità di biscotteria del Convento...</i>	
<i>Selezione con calice di Vin Santo</i> <i>Ricciarelli di Siena e cantucci</i>	10
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	8

*Se soffre di allergie o intolleranze alimentari, lo segnali al nostro personale.  
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante  
con le relative "Tabelle Allergeni"*

# *Vini da dessert al bicchiere*

## *Toscana*

<i>Vin Santo liquoroso del Nonno</i>	<i>Dielle</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti riserva</i>	<i>Dielle</i>	<i>2018</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2014</i>	<i>€ 10.00</i>

## *Trentino Alto Adige*

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	<i>2021</i>	<i>€ 14.00</i>
---	---------------	-------------	----------------

## *Veneto*

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	<i>2018</i>	<i>€ 8.00</i>
--	----------------	-------------	---------------

## *Calabria*

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	<i>2015</i>	<i>€ 8.00</i>
--	-----------------------	-------------	---------------

## *Sicilia*

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 6.00</i>
--	-----------------	-------------	---------------

<i>Malvasia</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 4.00</i>
-----------------	-----------------	-------------	---------------

<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 8.00</i>
--------------------------------------	---------------------	-------------	---------------

## *Sardegna*

<i>Pontis isola dei Nuraghi</i>	<i>Contini</i>	<i>2018</i>	<i>€ 8.00</i>
---------------------------------	----------------	-------------	---------------

## *Francia*

<i>Sauternes</i>	<i>Barton &amp; Guestier</i>	<i>2020</i>	<i>€ 8.00</i>
------------------	------------------------------	-------------	---------------