

Brindisi al bicchiere

€

Prosecco

6

Metodo classico

8

Antipasti

Tartar di tonno Saku pinne gialle con insalata di pesche, lime e menta

25

Panzanella con polpa di crostacei alla catalana

25

Salumi da cinta senese al coltello con crostini alla salsiccia e battuto di lardo

23

Battuta di Chianina I.G.P. con uovo marinato, acciuga di Sciacca

23

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

Carnaroli mantecato al Castelmagno d'alpeggio, pere caramellate e lime (attesa 20 min.)

23

*** Pansotti di melanzane e provola all'olio EVO sulla sua crema e pomodorini*

23

Rustichelli con ragù di telline fresche e pesto di pistacchi

24

Gnocchi di pane con sugo di "Nana" (anatra muta di Valdarno) e crumble d'amaretti

23

* 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

€

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 hg. 9.5

Etrusca di Sambucano con barba di becco e scalogno rosolato 32

Filetto di vitello panato al nero con salsa al taleggio e verdure da campo aperto 28

Piccolo fritto di calamari della Patagonia con gamberi e insalata di cavolo cappuccio 28

**** Rombo chiodato al verde con hummus di carote, zenzero e salsa piselli* 30

Contorni

€

Patate novelle rosolate al ramerino 6

Fagioli cannellini 6

Taccole stufate 8

Verdura alla griglia 9

* 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 glacé 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>	€ 6.00
<i>Vin Santo del Chianti riserva</i>	<i>Dielle</i>	<i>2018</i>	€ 9.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2014</i>	€ 10.00

Trentino Alto Adige

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

Veneto

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

Calabria

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

Sicilia

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 6.00
<i>Malvasia</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	€ 8.00

Sardegna

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

Francia

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