



Al Vecchio
Convento

Lo chef propone
“Il mare”

Antipasto

*Carpaccio di tonno sashimi scottato con pistacchio di Bronte
Gambero argentino in abito croccante e carciofi confit
Tentacolo di polpo alla “Luciana” con soffice di ceci al ramerino*

Primo piatto

Gnocchi di zucca Delica strascicate alle cime di rape e cozze

Secondo piatto

*Filetto di branzino pescato in panure con lime e pomodoro secco
Verdure croccanti saltate di stagione*

Dessert

Soffice alle castagne con miele d’acacia e salsa di cachi

€ 58.00

Acqua e caffè compresi, vini e distillati a parte

Vini a parte consigliato

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Prosecco extra dry</i>	<i>De Santi</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Moscato d’Asti DOCG</i>	<i>Fort.Luja</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Metodo classico brut</i>	<i>Marramiero</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Sassomagno Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		<i>€. 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d’Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>			



Al Vecchio
Convento

Lo chef propone ...
“La maremma”

Antipasto

*Tartar di razza chianina di San Giobbe di Sorano con uovo fritto
grissino rustico salsa d'acciughe e capperi*

Primo piatto

Pici classici trafiletti al bronzo strascicati all'aglione e carciofo confit

Secondo piatto

*Tagliata di scottona in gratella
verdure da campo aperto stufate e patate rosolate*

Dessert

Schiacciata leggera con salsa all'anice e panforte

€ 58,00

Acqua e caffè compresi, vini e distillati a parte

Vini a parte consigliati:

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Prosecco extra dry</i>	<i>De Santi</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Fort. Luja</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Metodo classico brut</i>	<i>Marramiero</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Sassomagno Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		<i>€ 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>			



**Al Vecchio
Convento**

*Lo chef propone ...
Per gli amici vegani e vegetariani*

Antipasto

*Tortino di cipolla Giarratana con zucca violina soffice al ramerino
cavolo rosso croccante condito*

Primo piatto

*Tagliatelle fresche strascicate con cime di rapa
pinoli e uvetta*

Secondo piatto

Hamburger di verdure stagionali in abito di verza e salsa ai broccoli

Dessert

Sorbetto alla frutta

€ 56,00

Acqua e caffè compresi, vini e distillati a parte

Vini a parte consigliati :

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Prosecco extra dry</i>	<i>De Santi</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Fort. Luja</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Metodo classico brut</i>	<i>Marramiero</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Sassomagno Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		<i>€ 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>			



Lo chef propone ... "Il Toscano"

Antipasto

*Selezione di salumi da Cinta Senese al coltello:
finocchiona, salame toscano, capaccia, guanciaie, capocollo, pancetta
prosciutto, bruschette con salsiccia e crostini di lardo e miele*

Primo piatto

Pappardelle trafilate al bronzo con ragù di cinghiale brasato e porcini

Secondo piatto

Quaglia ripiena alla San Miniato, castagne stufate, cavolo nero e zucca

Dessert

Semifreddo ai cantucci con salsa al vin santo

€ 56,00 a persona

Acqua e caffè compresi

Vini a parte consigliati:

Alcolici e distillati non compresi.

<i>I Versi bianco</i>	<i>Fondo antico</i>	<i>€ 14.00</i>	<i>Prosecco extra dry</i>	<i>De Santi</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Madre goccia</i>	<i>T. Iuzzolini</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Moscato d'Asti DOCG</i>	<i>Fort.Luja</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Chianti bio Biskero</i>	<i>Salcheto</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Metodo classico brut</i>	<i>Marramiero</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Sassomagno Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>€ 16.00</i>	<i>Malvasia Laus terre siciliane</i>		<i>€ 14.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>			