

## *Lo chef propone . . . .*

### *“Il mare”*

#### *Antipasto*

*Carpaccio di branzino con salsa all'arancia e menta  
piccola tartar di spada del mediterraneo con burrata insalata  
di polpa di granchio con patata e pomodoro di Pachino*

#### *Primo piatto*

*Maltagliati di pasta fresca in trafila di bronzo strascicati  
con tentacolo di calamaro alla Luciana*

#### *Secondo piatto*

*Filetto di ricciola scottato in padella con salsa alle vongole  
agretti al limone di costiera*

#### *Dessert*

*Soffice ai lamponi con crumble alle mandorle*

**€ 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>€ 18.00</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>€ 16.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>			



**Al Vecchio  
Convento**  
Ristorante con alloggio

## *Lo chef propone ... "Il Toscano"*

### *Antipasto*

*Selezione di salumi toscani di Cinta Senese al coltello:  
finocchiona, salame toscano, capaccia, guanciaie, capocollo, pancetta  
prosciutto, bruschette con salsiccia e crostini su pane sciocco*

### *Primo piatto*

*Risotto carnaroli al cacio e pepe*

### *Secondo piatto*

*Tagliata di Manzo in gratella con ramerino  
e verdure di stagione*

### *Dessert*

*Delizia di cantucci e Vin Santo*

**€ 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>€ 18.00</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>€ 16.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>			



**Al Vecchio  
Convento**  
Ristorante con alloggio

## *Lo chef propone ... “La maremma”*

### *Antipasto*

*Piccola tartar di razza chianina con uovo fritto  
grissino rustico salsa d'acciughe e capperi*

### *Primo piatto*

*Pici classici strascicati all'aglio e carciofo confit*

### *Secondo piatto*

*Rostinciana del Buttero in dolce cottura 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>€ 18.00</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>€ 16.00</i>
<i>Dolcetto di Diano d'Alba</i>	<i>Brangero</i>	<i>€ 18.00</i>			



## *Lo chef propone ...*

### *Per gli amici vegani e vegetariani*

#### *Antipasto*

*Tortino di piselli con fonduta di cavolfiore e noci tostate*  
*Insalata di carciofi con olive taggiasche e crema di basilico*

#### *Primo piatto*

*Pici freschi trafilati al bronzo strascicati ai cardoncelli trifolati*  
*con emulsione di broccoli*

#### *Secondo piatto*

*Cipolla di Giarratana ripiena con verdure fresche di campo aperto*  
*su purea di patate viola soffice*

#### *Dessert*

*Sorbetto al mandarino di Ciaculli*

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