Brindisi al bicchiere	€
Prosecco	6
Metodo classico	8
Antipasti	
Polpo pugliese scottato con hummus di ceci e carciofo confit	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
Tortino di zucca e i suoi semi con fonduta di erborinato e tartufo nero grattugiato	18
Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele	22
Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)	
Carnaroli mantecato alle castagne, scaglie di pecorino e miele d'acacia (attesa 20 min.)	23
** Tortelloni "XXL" di zucca con crema al Castelmagno, pioppini in umido e amaretti	23
Pici toscani all'aglione della Valdichiana con briciole tostate di pane sciocco	23
Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco	23
Tagliatelle ai funghi porcini trifolati	24
Rustichelli con ragù di telline fresche e pesto di pistacchi	24

Secondi piatti

4	L
1	_
١,	$\overline{}$

Fiorentina T-Bone di Scottona di razza Chianina I.G.P. di Sorana frollatura di 21 g peso consigliato per 2 persone a partire da Kg 1.1/1.2 hg.		giorni 9.8
Costata di Scottona di razza Chianina a partire da gr. 600	hg.	8.5
Tagliata di controfiletto di Chianina con porcini freschi trifolati		32
Guancetta di vitello cotta in una notte, patata schiacciata e finferli stuj	fati	30
Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT con scalogno		26
"IL PICCIONE" – petto e coscia con castagne stufate e melagrana		30
*** Rombo chiodato al verde alla mediterranea con puntarelle e acciughe di Sciacca		30
Contorni		
Porcini freschi trifolati		14
Canellini al fiasco		6
Puntarelle alle acciughe		8
Patate novelle rosolate al ramerino		6

Sua "Maestà" il Tartufo Bianco

	€'
Tagliolini freschi all'uovo trafilati al bronzo saltati al burro	12
Uovo al tegamino	8
Crema di patate rosse con pecorino e uovo CBT in 8 minuti	16
Tartufo bianco d'Alba <mark>al grammo</mark>	5

Un viaggio di sapori toscani per due

Piccola entreè di benvenuto

Veli di Chianina marinati a freddo al mosto cotto con carciofo confit

Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco

Coscia di gallina faraona ripiena con prugne al guanciale e puntarelle alle acciughe

Piccola selezione di formaggi con le sue confetture

Souflè al vin santo e cantucci

Coperto acqua e caffè

Quanto sopra € 80 <mark>a persona</mark>

Con 3 calici di vino in abbinamento € 95 a persona

* 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

Dolci al cucchiaio e biscotti

di nostra produzione

Tiramisù classico		
Crema catalana alla vaniglia del Madagascar	8	
Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci freschi	8	
Atipico frollino (frolla con crema di zucca candita coulis di frutti di bosco e limone)	12	
Profumi di Sicilia (mousse di cioccolato bianco caramellato spuma di fico d'india e biscotto alle mandorle)	12	
Impressione di Settembre (Soffice tortino all'uva fragola e pistacchio di Bronte)	10	
Sorbetti della settimana Pera e Calvados Mango e rhum	8	
Le specialità di biscotteria del Convento		
Selezione con calice di Vin Santo Ricciarelli di Siena, cantucci e Pan dei Morti	12	
Ricciarelli di Siena di nostra produzione	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			
Vin Santo liquoroso del Nonno	Dielle	s.a.	€ 6.00
Vin Santo del Chianti riserva	Dielle	2018	€ 9.00
Vin Santo di Chianti classico	Dievole	2018	€ 10.00
Trentino Alto Adige Passito di Gewurztraminer "Juvelo"	Adrian	2022	€ 14.00
Veneto Recioto della Valpolicella "Valle Lena"	Ugolini	2018	€ 8.00
Calabria Bristace passito (greco bianco)	Ten. Iuzzolini	2016	€ 8.00
Sicilia			
Passito di Pantelleria liquoroso Menhir	Martinez	s.a.	€ 6.00
Malvasia	Martinez	s.a.	€ 4.00
Passito siciliano "Baccadoro"	Fondo Antico	s.a.	€ 8.00
Sardegna			
Pontis isola dei Nuraghi	Contini	2021	€ 8.00
Francia			
Sauternes	Barton & Guestier	2020	€ 8.00