

## *Brindisi al bicchiere*

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

## *Antipasti*

<i>*Frittella di baccalà mantecato con crema al sedano rapa e chips di patate fresche</i>	23
<i>Veli di cervo al mosto cotto con carciofo mammola confit</i>	23
<i>Salumi da cinto 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
<i>Tortino di zucca e i suoi semi con fonduta di erborinato e tartufo nero grattugiato</i>	18
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	22

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

<i>Pici toscani strascicati con ragù d'anatra muta di Lajatico</i>	23
<i>Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco</i>	23
<i>**Gnocchi di castagne al burro versato, crema al "Monnalisa Erborinato" e pere al vino</i>	23
<i>Carnaroli al pecorino con cicoria, pistilli di zafferano e polpette d'agnello (attesa 20 min.)</i>	24
<i>**Tortello di polenta e Bagos con Granchio Nuotatore, carciofi e briciole speziate</i>	23
<i>La regina delle zuppe Toscane "La Ribollita"</i>	16

\* 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*

## *Secondi piatti*

€

<i>Fiorentina T-Bone di Scottona di razza Chianina I.G.P. di Sorana frollatura di 21 giorni</i> <i>peso consigliato per 2 persone a partire da Kg 1.1/1.2</i>	<i>hg.</i>	9.8
<i>Costata di Scottona di razza Chianina a partire da gr. 600</i>	<i>hg.</i>	8.5
<i>Tagliata di controfiletto di Chianina con carciofi mammola in pastella di riso</i>		32
<i>Guancetta di vitello cotta in una notte, patata schiacciata condita e cavolo nero</i>		30
<i>Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT con scalogno candito</i>		26
<i>Quaglia ripiena con prugne al guanciale, barba di becco e mirtillo rosso</i>		28
<i>*Morro di baccalà al naturale con salsa di cavolfiore allo zafferano e il suo fiore</i>		32

## *Contorni*

€

<i>Carciofi mammola in pastella di riso fritto</i>	8
<i>Verdure alla griglia</i>	8
<i>Puntarelle alle acciughe e aglio</i>	8
<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	6

*\* 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*

# *Un viaggio di sapori toscani per due*

*Piccolo entree di benvenuto*

*Veli di cervo marinati a freddo al mosto cotto con carciofo confit*

*La regina delle zuppe Toscane “ La Ribollita “*

*Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT con scalogno candito*

*Piccola selezione di formaggi con le sue confetture*

*Sifonata di castagne e crema di cachi*

*Coperto acqua e caffè*

*Quanto sopra € 80 **a persona***

*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 cucchiaino e biscotti*

*di nostra produzione*

€

*Tiramisù classico*

8

*Crema catalana alla vaniglia del Madagascar*

8

*Soufflè glacé al Vin Santo e cantucci freschi*

8

*Coccola* (mousse al cioccolato fondente, cuore al cocco crema alle mandorle)

12

*Sifonata di castagne e crema di cachi* (con gelato di marroni)

12

*Delizia d'autunno* (soffice alla zucca, crema pasticcera e lamponi)

12

*Sorbetti della settimana...*

*Pera e Calvados*

8

*Mango e rhum*

8

*Le specialità di biscotteria del Convento...*

*Selezione con calice di Vin Santo*

12

*Ricciarelli e Panforte Margherita di Siena con Cantucci di Prato*

*Ricciarelli di Siena di nostra produzione*

10

*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*

# *Vini da dessert al bicchiere*

## *Toscana*

€

<i>Vin Santo liquoroso del Nonno</i>	<i>Dielle</i>	<i>s.a.</i>	6
<i>Vin Santo del Chianti riserva</i>	<i>Dielle</i>	2018	9
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	2018	10

## *Trentino Alto Adige*

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	2022	14
---	---------------	------	----

## *Veneto*

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	2018	8
--	----------------	------	---

## *Calabria*

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	2016	8
--	-----------------------	------	---

## *Sicilia*

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	6
--	-----------------	-------------	---

<i>Malvasia</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	4
-----------------	-----------------	-------------	---

<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	8
--------------------------------------	---------------------	-------------	---

## *Sardegna*

<i>Pontis isola dei Nuraghi</i>	<i>Contini</i>	2021	8
---------------------------------	----------------	------	---

## *Francia*

<i>Sauternes</i>	<i>Bartone &amp; Guestier</i>	2020	8
------------------	-------------------------------	------	---