Brindisi al bicchiere

	€
Prosecco	6
Metodo classico	8

Antipasti

Salmone* norvegese marinato con sedano sciroppato e cipolle in agrodolce	23
Veli di cervo al mosto cotto di Nebbiolo con carciofo maremmano confit	23
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
Nido d'asparagi bianchi con uovo CBT 14 minuti e amaretti	18
Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele	22

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

Pici toscani strascicati con ragù d'anatra muta di Lajatico	23
Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco	23
**Tortelli di patate mugellani all'olio al basilico, pesto d'agrumi e pinoli tostati	23
Carnaroli al pecorino, fave fresche, pistilli di zafferano e polpette d'agnello (attesa 20 min.)	24
**Gnocchetti di ceci con punte d'asparagi e calamari della Patagonia in olio cottura	23
Pappa al pomodoro con burrata, acciughe di Cetara e capperi di Pantelleria fritti	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

		€
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.	9.8
Costata di Scottona di razza Chianina a partire da gr. 600	hg.	8.5
Tagliata di controfiletto di Chianina con carciofi mammola in pastella di riso		32
Guancetta di vitello cotta in una notte, patata viola condita e barba di becco		30
Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT con scalogno candito		26
Carrè d'agnello irlandese panato al croccante verde con mela al ginepro e il suo fondo		32
*Filetto di tonno Saku scottato con taccole e battuto di oliva Taggiasca e capperi		30

Contorni

	€
Carciofi mammola in pastella di riso fritto	8
Verdure alla griglia	8
Puntarelle alle acciughe e aglio	8
Patate novelle rosolate al ramerino	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 entreè di benvenuto

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

Pappa al pomodoro con burrata, acciughe e capperi fritti

Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT con scalogno candito

Piccola selezione di formaggi con le sue confetture

Delizie di ricciarelli e cantucci con Vin Santo

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 cucchiaio e biscotti

di nostra produzione

	€
Tiramisù classico	8
Crema catalana alla vaniglia del Madagascar	8
Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci freschi	8
Coccola *(mousse al cioccolato fondente, bisquits di nocciole e lampone)*	12
Melizia *(frolla, crema alle noci, composta di mele e gelato alla vaniglia)*	12

Sorbetti della settimana...

Pera e Calvados	8
Mango e rhum	8
Arancio e Campari	8

Le specialità di biscotteria del Convento...

Selezione con calice di Vin Santo Ricciarelli e Cantucci di Prato	12
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			
Vin Santo liquoroso del Nonno	*Dielle*	*s.a.*	*6*
Vin Santo del Chianti riserva	*Dielle*	*2018*	*9*
Vin Santo di Chianti classico	*Dievole*	*2018*	*10*
Trentino Alto Adige			
Passito di Gewurztraminer "Juvelo"	*Adrian*	*2022*	*14*
Veneto			
Recioto della Valpolicella "Valle Lena"	*Ugolini*	*2018*	*8*
Calabria			
Bristace passito (greco bianco)	*Ten. Iuzzolini*	*2016*	*8*
Sicilia			
Passito di Pantelleria liquoroso Menhir	*Martinez*	*s.a.*	*6*
Malvasia	*Martinez*	*s.a.*	*4*
Passito siciliano "Baccadoro"	*Fondo Antico*	*s.a.*	*8*
Sardegna			
Pontis isola dei Nuraghi	*Contini*	*2021*	*8*
Francia			
Sauternes	*Barton&Guestier*	*2020*	*8*