

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

<i>Croccante di *Baccalà Norvegese con vellutata di piselli novelli e menta</i>	20
<i>Salumi da cinta 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 e tartufo nero</i>	23
<i>Tortino di cipolla di Tropea con fresco di pecora e tartufo</i>	16
<i>Insalata d'asparagi di CANTELLLO con uovo croccante</i>	16
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	22

Primi piatti (con paste fresche trafile al bronzo)

<i>Carnaroli "Total Black" con capasanta (nero di seppia e bottarga di caviale) (attesa 20 minuti)</i>	26
<i>** Tortelli di patate strascicati con crema di bufala, pomodoro confit e basilico</i>	22
<i>Pici toscani saltati con funghi porcini freschi trifolati</i>	23
<i>Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco e pecorino</i>	22
<i>Rustichelli al gambero rosso crudo di Mazara su crema di zucchine e il suo fiore</i>	24

** 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
con le relative "Tabelle Allergeni"*

Secondi piatti €

<i>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</i>	<i>hg.</i>	<i>9.5</i>
<i>Costata di Scottona di razza Chianina</i>	<i>a partire da gr. 600</i>	<i>hg. 8.5</i>
<i>Nobile di Chianina con funghi porcini freschi trifolati</i>		<i>38</i>
<i>Filetto di vitello panato al nero con salsa al taleggio e finferli freschi</i>		<i>32</i>
<i>Lombatina d'agnello "New Zealand" in crosta di pane alle erbe e scalogno stufato</i>		<i>30</i>
<i>Etrusca da suino Sambucano marinato alla birra CBT e porro stufato</i>		<i>28</i>
<i>Filetto di ***Ombrina dorato in guazzetto alla mediterranea</i>		<i>28</i>

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>5</i>
<i>Funghi porcini freschi trifolati</i>	<i>13</i>
<i>Carciofo Maremmano fritto</i>	<i>8</i>
<i>Taccole stufate</i>	<i>7</i>
<i>Verdura alla griglia</i>	<i>8</i>

** 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
con le relative "Tabelle Allergeni"*

Un viaggio di sapori toscani per due

Piccola entree di benvenuto

Battuta di chianina i.g.p. con uovo marinato e crema di acciughe

*Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco e pecorino*

Guancetta di vitello "cotta in una notte" con taccole stufate

Piccola selezione di formaggi con le sue confetture

Opera di cioccolato con pistacchio e lamponi

Coperto acqua e caffè

Quanto sopra € 80

Con 3 calici di vino in abbinamento € 95

** 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

	€
<i>Tiramisù classico</i>	8
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	8
<i>Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci</i>	8
<i>Frollavoiardo</i> <i>(frolla ai savoiardi, sottobosco e spuma allo yogurt)</i>	10
<i>Delizia al cioccolato</i> <i>(morbido cioccolato fondente, fragole condite e crema al basilico)</i>	10
<i>Sorbetti della settimana...</i>	
<i>Pera e Calvados</i>	8
<i>Mango e rhum</i>	
<i>Le specialità di biscotteria del Convento...</i>	
<i>Selezione con calice di Vin Santo</i> <i>Ricciarelli di Siena e cantucci</i>	10
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	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

<i>Vin Santo liquoroso del Nonno</i>	<i>Dielle</i>	<i>s.a.</i>	€ 6.00
<i>Vin Santo del Chianti riserva</i>	<i>Dielle</i>	<i>2018</i>	€ 9.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2014</i>	€ 10.00

Trentino Alto Adige

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	<i>2021</i>	€ 14.00
---	---------------	-------------	---------

Veneto

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	<i>2018</i>	€ 8.00
--	----------------	-------------	--------

Calabria

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	<i>2015</i>	€ 8.00
--	-----------------------	-------------	--------

Sicilia

<i>Passito di Pantelleria liquoroso Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 6.00
<i>Malvasia</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	€ 4.00
<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	€ 8.00

Sardegna

<i>Pontis isola dei Nuraghi</i>	<i>Contini</i>	<i>2018</i>	€ 8.00
---------------------------------	----------------	-------------	--------

Francia

<i>Sauternes</i>	<i>Barton & Guestier</i>	<i>2020</i>	€ 8.00
------------------	------------------------------	-------------	--------