

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

<i>Panzanella con pomodoro Camone e polpa di crostacei alla catalana</i>	25
<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</i>	23
<i>Zucchine alla scapece con il suo fiore e mozzarella di bufala di Battipaglia</i>	18
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	22

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

<i>Carnaroli mantecato al Montebore e composta di fichi settembrini (attesa 20 min.)</i>	23
<i>** Fagotti di polenta e funghi porcini con sugo di "Nana" (anatra muta di Valdarno)</i>	23
<i>Pici toscani all'aglione della Valdichiana con scaglie di pecorino toscano</i>	23
<i>Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco</i>	23
<i>Rustichelli con ragù di telline fresche e pesto di pistacchi</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 €

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. 9.5

Costata di Scottona di razza Chianina a partire da gr. 600 hg. 8.5

Tagliata di controfiletto di Chianina con porcini freschi trifolati 32

Filetto di vitello con fonduta di pecorino e verza stufata 30

Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT scalogno e zucca croccante 26

**** Rombo chiodato al verde alla mediterranea con cavolo cappuccio* 30

Contorni

Porcini freschi trifolati 14

Canellini al fiasco 6

Verdura alla griglia 10

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
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

Pici toscani all'aglione della Valdichiana con scaglie di pecorino toscano

Coscia di gallina faraona ripiena con prugne al guanciale e finferli

Piccola selezione di formaggi con le sue confetture

Souflè al vin santo e cantucci

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

	€
<i>Tiramisù classico</i>	8
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	8
<i>Soufflè glacé al Vin Santo e cantucci</i>	8
<i>Caraibico</i> (Bavarese al mango, cocco croccante e passion fruit)	10
<i>Impressione di Settembre</i> (Soffice tortino all'uva fragola e pistacchio di Bronte)	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> Ricciarelli di Siena e cantucci	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>2018</i>	€ 10.00

Trentino Alto Adige

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	<i>2022</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>2016</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>2021</i>	€ 8.00
---------------------------------	----------------	-------------	--------

Francia

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