

Brindisi al bicchiere

€

Prosecco 6

Metodo classico 8

Antipasti

Polpo pugliese alle due cotture con hummus di ceci e e pancetta croccante 25

Veli di cervo al mosto cotto con carciofo mammola 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

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)

Pici toscani strascicati con ragù dell'antico gallo nero del Chianti 23

*Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco* 23

***Gnocchi di castagne al burro versato, crema al "Monnalisa Erborinato" e pere al vino* 23

Carnaroli alla zucca Delica con filetti d'alici gratinati alle olive e lime (attesa 20 min.) 23

***Fagotto "Cacio e pepe" con totani Patagonia in olio cottura e broccoletti al peperoncino* 23

La regina delle zuppe Toscane "La Ribollita" 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
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>9.8</i>
<i>Costata di Scottona di razza Chianina</i>	<i>a partire da gr. 600</i>	<i>hg.</i>
<i>Tagliata di controfiletto di Chianina con carciofi mammola in pastella di riso</i>		<i>32</i>
<i>Guancetta di vitello cotta in una notte, patata schiacciata condita e cavolo nero</i>		<i>30</i>
<i>Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT con scalogno candito</i>		<i>26</i>
<i>Quaglia ripiena con prugne al guanciale, barba di becco e mirtillo rosso</i>		<i>28</i>
<i>***Morro di baccalà al naturale con salsa di cavolfiore allo zafferano e il suo fiore</i>		<i>32</i>

Contorni

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

Piccolo entree è 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 cucchiaio 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 freschi</i>	8
<i>Coccola</i> <small>(mousse al cioccolato fondente, cuore al cocco crema alle mandorle)</small>	12
<i>Sifonata di castagne e crema di cachi</i> <small>(con gelato di marroni)</small>	12
<i>Delizia d'autunno</i> <small>(soffice alla zucca, crema pasticcera e lamponi)</small>	12
<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>	12
<i>Ricciarelli e Panforte Margherita di Siena con Cantucci di Prato</i>	
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	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
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>	2018	€ 9.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	2018	€ 10.00

Trentino Alto Adige

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	2022	€ 14.00
---	---------------	------	---------

Veneto

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

Calabria

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	2016	€ 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>	2021	€ 8.00
---------------------------------	----------------	------	--------

Francia

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