

Brindisi al bicchiere

<i>Prosecco</i>	€ 6.00
<i>Metodo classico</i>	€ 8.00

Antipasti

<i>*Polpo alle due cotture su vellutata di ceci e guanciaie croccante</i>	€ 22.00
<i>Cervo marinato a freddo con carciofi crudi e mosto cotto</i>	€ 20.00
<i>Salumi da cinta senese al coltello con crostini di salsiccia e battuto di lardo</i>	€ 20.00
<i>Tartare di chianina I.G.P. con rosso d'uovo condito, salsa acciughe e grissino</i>	€ 22.00
<i>Prosciutto Sambucano bio 24 mesi al coltello con crostini ai fegatini</i>	€ 22.00
<i>Tortino di zucca Delica, fonduta di pecorino e tartufo nero</i>	€ 16.00
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

<i>Carnaroli con briciole di cotechino Sambucano, con lenticchie rosse stufate</i>	€ 18.00
<i>Casoncelli al Parmigiano Reggiano delle "Vacche rosse" e polenta di grano saraceno con crema di topinambur e composta di cipolle rosse di Tropea all'aceto antico</i>	€ 20.00
<i>Pici toscani al cacio e pepe e bottarga di muggine dell'Atlantico</i>	€ 25.00
<i>Rustichelli con polpa di gamberi, pesto di pistacchio</i>	€ 26.00
<i>Uovo poche "8 MINUTI" CBT con crema di zucca, biette scottate e Crutin</i>	€ 18.00

** 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. € 9.50</i>
<i>Filetto di vitello con fonduta di pecorino Toscano erborinato e tartufo nero</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Tagliata Etrusca da suino Sambucano Bio, marinato alla birra e patate rosolate</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Filetto di razza chianina I.G.P. di Sorana con carciofo fritto</i>	<i>€ 34.00</i>
<i>Coscia di faraona disossata ripiena con prugne al guanciale e puntarelle</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Proposta di pesce dello Chef (secondo la disponibilità di mercato)</i>	<i>€ 30.00</i>

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Puntarelle stufate</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Carciofo mammola fritti (al pezzo)</i>	<i>€ 4.00</i>

** Prodotti surgelati ** Prodotti di nostra produzione e surgelati tramite abbattimento*

**** Prodotti bonificati ai sensi del reg. CE 853/2004*

*Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari, lo segnalate al nostro personale.
Saprà mettervi in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante
con le relative "Tabelle Allergeni"*

Il piatto composto di Terra

*Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e scaglie di pecorino
Tagliata Etrusca da suino Sambucano marinato alla birra e patate rosolate*

Calice di vino in abbinamento

Quanto sopra € 35.00

Il piatto composto Vegetariano

Tortino di zucca Delica, fonduta di pecorino e tartufo nero

Pici toscani al cacio e pepe e carciofo

Calice di vino in abbinamento

Quanto sopra € 30.00

Il piatto composto di Mare

Gnocchi di zucca con tentacoli di calamaro e carciofi

Proposta di pesce dello Chef (secondo la disponibilità di mercato)

Calice di vino in abbinamento

Quanto sopra € 37.00

** 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"*

Dolci al cucchiaino

di nostra produzione

<i>Tiramisù classico</i>	€ 7.00
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	€ 7.00
<i>Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci</i>	€ 7.00
<i>Marroni "rotti"</i> <i>(soffice di marroni con crema vaniglia e crumble di castagna)</i>	€ 10.00
<i>Dolce incontro</i> <i>(tris di Cioccolati con mandorle, arachide golosa e spuma alle pere)</i>	€ 12.00
<i>Melizia</i> <i>(frolla croccante, composta di mele e spuma alle fave di tonka)</i>	€ 10.00
<i>Gli speciali del Convento...</i>	
<i>Selezione con calice di Vin Santo</i> <i>Panforte Margherita, datteri di medjoul, Ricciarelli di Siena</i>	€ 12.00
<i>Panforte Margherita di nostra produzione</i>	€ 8.00
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	€ 6.00
<i>I datteri di Medjoul di Israele</i>	<i>al pezzo € 2.00</i>

*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

