

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

<i>Polpo pugliese alle due cotture con hummus di ceci e pancetta croccante</i>	25
<i>Veli di cervo al mosto cotto con carciofo mammola confit</i>	23
<i>Salumi da cinto 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>Tortino di zucca e i suoi semi con fonduta di erborinato e tartufo nero grattugiato</i>	18
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	22

Primi piatti (con paste fresche trifilate al bronzo)

<i>Pici toscani strascicati con ragù dell'antico gallo nero del Chianti</i>	23
<i>Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco</i>	23
<i>**Gnocchi di castagne al burro versato, crema al "Monnalisa Erborinato" e pere al vino</i>	23
<i>Carnaroli alla zucca Delica con filetti d'alici gratinati alle olive e lime (attesa 20 min.)</i>	23
<i>**Fagotto "Cacio e pepe" con totani Patagonia in oliocottura e broccoletti al peperoncino</i>	23
<i>La regina delle zuppe Toscane "La Ribollita"</i>	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

€

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 *fig.* 9.8

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

Tagliata di controfiletto di Chianina con carciofi mammola in pastella di riso 32

Guancetta di vitello cotta in una notte, patata schiacciata condita e cavolo nero 30

Etrusca da suino Sambucano marinata alla birra CBT con scalogno candito 26

Lingotto di cervo con barba di becco, mandorle al cacao, castagna e mirtillo rosso 32

****Morro di baccalà al naturale con salsa di cavolfiore allo zafferano e il suo fiore* 32

Contorni

Carciofi mammola in pastella di riso fritto 8

Verdure alla griglia 8

Puntarelle alle acciughe 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
con le relative "Tabelle Allergeni"*

Sua “Maestà” il Tartufo Bianco

	€
<i>Tagliolini freschi all'uovo trafilati al bronzo saltati al burro</i>	12
<i>Uovo al tegamino</i>	8
<i>Crema di patate rosse con pecorino e uovo CBT in 8 minuti</i>	16
<i>Tartufo bianco d'Alba al grammo</i>	7

Un viaggio di sapori toscani per due

Piccola entree di benvenuto

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

La regina delle zuppe Toscane “ La Ribollita “

Coscia di gallina faraona ripiena con prugne al guanciale e zucca

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 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 freschi</i>	8
<i>Coccola</i> (mousse al cioccolato fondente, cuore al cocco crema alle mandorle)	12
<i>Sifonata di castagne e crema di cachi</i> (con gelato di marroni)	12
<i>Delizia d'autunno</i> (soffice alla zucca, crema pasticcera e lamponi)	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>	<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
------------------	------------------------------	-------------	--------