

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'asici 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>Lingotto di cervo con barba di becco, mandorle al cacao, castagna e mirtillo rosso</i>		<i>32</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 acciughe</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"*

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 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> (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>	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
------------------	----------------------------	------	--------