

# *Brindisi al bicchiere*

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

## *Antipasti*

<i>*Capasanta Atlantico scottata, soffice di zucca, amaretti, cacao e pane nero</i>	€ 25.00
<i>Carpaccio di ***Tonno Saku con insalata di pesca, lime e salsa al basilico</i>	€ 25.00
<i>Salumi da cinta senese al coltello con crostini di salsiccia e battuto di lardo</i>	€ 22.00
<i>Tartare di Chianina I.G.P. con uovo marinato e acciuga di Sciacca</i>	€ 22.00
<i>Prosciutto Sambucano BIO stagionato 24 mesi al coltello e crostini ai ceci</i>	€ 22.00
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

## *Primi piatti (con paste fresche trafile al bronzo)*

<i>Pappardelle strascicate ai funghi porcini</i>	€ 20.00
<i>** Tordelli con carne di cortile (oca, faraona e coniglio) e il suo ragù bianco</i>	€ 20.00
<i>Carnaroli con fichi di Carmignano, pancetta di cinta senese con scorza di lime</i>	€ 20.00
<i>Pici toscani all'aglione della Valdichiana Senese e cicale di mare in crudità</i>	€ 22.00
<i>Rustichelli ai *gamberi rossi di Mazara del Vallo e pesto di pistacchio di Bronte</i>	€ 23.00

*\* 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*

*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. € 9.50*

*Filetto di vitello con crema al taleggio, tartufo nero e mostarda di uva fragola € 28.00*

*Black d'Angus Argentino alla griglia con porcino trifolato fresco € 28.00*

*Coscia di faraona ripiena, prugna al guanciale e finferli trifolati € 24.00*

*Etrusca di suino marinato al miele di castagne CBT con patata rosolata € 24.00*

*Filetto di \*\*\*rombo chiodato con taccole, zucca croccante e bottarga di muggine € 28.00*

## *Contorni*

*Patate novelle rosolate al ramerino € 5.00*

*Taccole croccanti € 7.00*

*Verdura alla griglia € 8.00*

*Porcini freschi trifolati € 12.00*

*\* 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"*

## *Il piatto composto di Terra*

*Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e ginepro  
Etrusca da suino Sambucano BIO marinato alla birra e patate rosolate  
Calice di vino in abbinamento  
Quanto sopra € 35.00*

## *Il piatto composto di Mare*

*“Cicche” di patate allo zafferano, tentacolo di calamaro, olive taggiasche e limone  
Filetto di rombo chiodato con insalatina di pomodorini e bottarga di muggine  
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 e biscotti*

*di nostra produzione*

<i>Tiramisù classico</i>	€ 8.00
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	€ 8.00
<i>Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci</i>	€ 8.00
<i>Freschezza estiva</i> <i>(pesche marinate, sorbetto al lime e spuma alla menta)</i>	€ 10.00
<i>A spasso nel bosco</i> <i>(bavarese alla vaniglia, sottobosco e crumble di mandorle)</i>	€ 10.00
 <i>Sorbetti della settimana...</i>	
<i>Pera e Calvados</i>	€ 8.00
<i>Mango e rhum</i>	
 <i>Le specialità di biscotteria del Convento...</i>	
<i>Selezione con calice di Vin Santo</i> <i>Ricciarelli di Siena e cantucci</i>	€ 10.00
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	€ 8.00

*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*

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