

## *Brindisi al bicchiere*

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

## *Antipasti*

<i>Capasanta scottata su crema di piselli, menta, cipolla glassata e aria di mare</i>	€ 23.00
<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 uovo marinato e salsa d'acciuga di Sciacca</i>	€ 22.00
<i>Prosciutto Sambucano BIO stagionato 24 mesi al coltello e crostini ai fegatini</i>	€ 22.00
<i>"Tropea" tortino di cipolla, con crema di ricotta fresca e noci</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>Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e ginepro</i>	€ 20.00
<i>Tortelli d'agnello e la sua salsa, crema di topinambur, foglie di parmigiano e composta di cipolle rosse di Tropea all'aceto antico</i>	€ 20.00
<i>Pici toscani come da tradizione al cacio e pepe</i>	€ 20.00
<i>Rustichelli ai gamberi rossi di Mazara del Vallo con pesto di pistacchio di Bronte</i>	€ 26.00

*\* 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 Spugnose "Morchelle" in umido sfumato al Marsala vergine</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Lombo d'agnello N. Zelanda in crosta di pane, menta e verdura di campo aperto</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Coscia di Faraona ripiena, prugne al guanciale e carciofo confit</i>	<i>€ 26.00</i>
<i>Proposta di pesce dello Chef (secondo la disponibilità di mercato)</i>	<i>€ 32.00</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>€ 4.50</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"*

## *Proposte di Asparagi di Cantello*

<i>Petto d'anatra marinato agli agrumi con asparagi all'olio e limone</i>	€ 20.00
<i>Carnaroli al Montebore con asparagi croccanti e uova di quaglia a crudo</i>	€ 22.00
<i>Uovo poche "8 MINUTI" CBT con crema di patate, pecorino e asparagi con pancetta croccante</i>	€ 14.00
<i>Filetto di coniglio "Al cubo" arrostito, asparagi e olive taggiasche</i>	€ 26.00

## *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*

*Gnocchi di zucca con ragù di vongole veraci, asparagi verdi e limone  
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 e biscotti*

*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>A spasso nel bosco</i> <i>(bavarese alla vaniglia, sottobosco e crumble di mandorle)</i>	€ 10.00
<i>Dolce incontro</i> <i>(tris di Cioccolati, soffice alle nocciole e spuma alle pere Williams)</i>	€ 10.00
<i>Melizia</i> <i>(frolla ripiena con miglio, composta di mele e spuma alle fave di tonka)</i>	€ 10.00
<i>Sorbetto alla pera e Calvados</i>	€ 8.00
<i>Gli speciali del Convento...</i>	
<i>Selezione con calice di Vin Santo</i> <i>Panforte Margherita, Ricciarelli di Siena e cantucci</i>	€ 10.00
<i>Panforte Margherita di nostra produzione</i>	€ 8.00
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	€ 6.00

*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
------------------	------------------------------	-------------	--------