

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

<i>Crocante di *Baccalà Norvegese con purea di sedano rapa e melograno</i>	18
<i>Salumi da cinta senese al coltello con crostini alla salsiccia e battuto di lardo</i>	22
<i>Battuta di Chianina I.G.P. con uovo marinato e acciuga di Sciacca</i>	22
<i>Lombo di coniglio farcito come da tradizione, dorato con carciofi e ceci</i>	18
<i>Tortino di cipolla di Tropea con fresco di pecora e tartufo nero grattugiato</i>	16
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	22

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

<i>Carnaroli "cacio e pepe" con stufato di cavolo nero toscano e guanciale</i>	22
<i>** Tortelli lucchesi con carne di cortile, broccoletti e lardo di Colonnata</i>	22
<i>Pici toscani all'aglione della val di Chiana e scaglie di pecorino toscano</i>	22
<i>Pappardelle strascicate al ragù di **cinghiale maremmano</i>	20
<i>Girotondi di grano duro con polpa di granchio blu* e crostacei al pesto di pistacchio</i>	23
<i>Crema di patate e biette con uovo "8 MINUTI" CBT e Crutin al tartufo nero</i>	14

** 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</i>	
<i>peso consigliato per 2 persone a partire da Kg 1.1/1.2</i>	<i>fig. 9.5</i>
<i>Costata di Scottona di razza Chianina</i>	<i>a partire da gr. 600 fig. 8.5</i>
<i>Filetto di vitello glassato con pepite di foie gras e patata dolce schiacciata</i>	<i>30</i>
<i>Etrusca di suino Sambucano marinato al miele CBT con verza stufata</i>	<i>26</i>
<i>Black d'Angus argentino alla griglia con carciofo fritto</i>	<i>28</i>
<i>Coscia d'anatra confit all'arancia e indivia stufata</i>	<i>24</i>
<i>Filetto di ***rombo chiodato con cavolo rosso croccante, puntarelle e acciuga</i>	<i>28</i>

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>5</i>
<i>Carciofo Maremmano fritto</i>	<i>8</i>
<i>Puntarelle stufate</i>	<i>7</i>
<i>Verdura alla griglia</i>	<i>8</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"*

Il piatto unico composto di terra

Pappardelle strascicate al ragù di cinghiale maremmano

Etrusca di suino Sambucano marinato al miele di castagne CBT con verza stufata

Calice di vino in abbinamento

Quanto sopra € 40

Il piatto unico composto di mare

Girotondi di grano duro con polpa di granchio blu e crostacei * al pesto di pistacchio*

*Filetto di ***rombo chiodato con cavolo rosso croccante, puntarelle e acciuga*

Calice di vino in abbinamento

Quanto sopra € 45

Tipico percorso toscano

(minimo per 2 persone)

Piccola entree di benvenuto

Battuta di chianina i.g.p. con uovo marinato e crema di acciughe

*** Tordelli lucchesi con carne di cortile, broccoletti e lardo di Colonnata*

Guancetta di vitello stufata "cotto in una notte" con patata dolce schiacciata

Piccola selezione di formaggi con le sue confetture

Soufflé glacé al Vin santo con cantucci freschi

Coperto acqua e caffè

Quanto sopra € 70

Con vino in abbinamento € 90

** 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
<i>Crema catalana alla vaniglia del Madagascar</i>	8
<i>Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci</i>	8
<i>Meliziosa</i> <i>(composta di mele, crema al limone, frolla alle mandorle e gelato alla vaniglia)</i>	10
<i>Delizia al cioccolato</i> <i>(morbido cioccolato fondente, pistacchio e arancia candita)</i>	10
<i>Sorbetti della settimana...</i>	
<i>Pera e Calvados</i>	8
<i>Mango e rhum</i>	
<i>Uva fragola</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
<i>Ricciarelli di Siena di nostra produzione</i>	8

*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&Gquestier</i>	<i>2020</i>	€ 8.00
------------------	-----------------------------	-------------	--------