

Buon 2025

Brindisi a bicchiere

Prosecco	€ 6.00
Metodo classico	€ 8.00

Antipasti

Tartare di tonno "Saku" con crudo di scampo, agrumi e soia	€ 26.00
*Polpo alle due cotture con crema di ceci, pancetta croccante e carciofo confit	€ 24.00
Salumi da cinta senese al coltello, terrina di fegatella e fichi con crostini di pane	€ 24.00
Battuta di Chianina I.G.P. con uovo marinato e acciuga di Sciacca	€ 24.00
Tortino di zucca "Tonda Castagna" con crema di pecorino toscano e mostarda	€ 16.00
Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele	€ 22.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

Carnaroli con lenticchie e zucca, verza stufata e cotechino Sanbucano rosolato	€ 22.00
** Tordelli lucchesi con carne di cortile, il suo ragù bianco e scaglie di pecorino	€ 22.00
Pici toscani all'aglione della val di chiana, polpa *d'astice scalogno di Romagna I.G.P. marinato ai pomodori secchi	€ 26.00
Pappardelle strascicate al ragù di **cinghiale maremmano	€ 22.00
Crema di patate e biette con uovo "8 MINUTI" CBT e Crutin al tartufo nero	€ 18.00

* 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 glassato con pepite di foie gras e patata dolce schiacciata</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Etrusca di suino Sambucano marinato al miele CBT con verza stufata</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Black d'Angus argentino alla griglia con carciofo fritto</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Coscia di faraona ripiena, prugna al guanciale e verdure stufate</i>	<i>€ 26.00</i>
<i>Filetto di ***rombo chiodato con cavolo rosso croccante, puntarelle e acciuga</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>*Capasanta dell'Atlantico scottata con vellutata di broccoli e chips di patate</i>	<i>€ 32.00</i>

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Carciofo Maremmano fritto</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Puntarelle stufate</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Verdura alla griglia</i>	<i>€ 8.00</i>

*“ A partire dalla mezzanotte, in omaggio alla tradizione, verrà servito
il cotechino con lenticchie, simbolo di prosperità e fortuna per l'Anno che verrà”
Buon 2025*

Dolci al cucchiaino

di nostra produzione

Gli intramontabili...

Tiramisù classico € 8.00

Crema catalana alla vaniglia del Madagascar € 8.00

Sorbetto alla frutta € 7.00

Gli speciali....

Felice '25 € 12.00
(Tartina al fondente, bavarese al panettone e crema calda al Vin Santo)

Marroni "rotti" € 10.00
(Crema di castagne Rhum e salsa ai cachi)

Souffè ai cantucci e Vin Santo € 10.00

Panettone artigianale con salsa zabaione € 8.00

Le specialità di biscotteria del Convento...

Selezione con calice di Vin Santo € 10.00
Ricciarelli di Siena, Panforte e Cantucci toscani

Ricciarelli di Siena di nostra produzione € 10.00

Vini da dessert al bicchiere

Toscana

<i>Il Santo liquoroso "Vecchia Fotonica"</i>	<i>Pratesi</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	<i>2015</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Vin Santo Sant'Antimo Montalcino</i>	<i>Fanti</i>	<i>2012</i>	<i>€12.00</i>

Piemonte

<i>Passito di Brachetto "Pian dei Sogni"</i>	<i>Fort. Della Luja</i>	<i>2018</i>	<i>€10.00</i>
--	-------------------------	-------------	---------------

Trentino Alto Adige

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	<i>2019</i>	<i>€12.00</i>
---	---------------	-------------	---------------

Veneto

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	<i>2015</i>	<i>€ 8.00</i>
--	----------------	-------------	---------------

Abruzzo

<i>Passito Colline Pescaresi "Jarno"</i>	<i>Castorani</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 8.00</i>
--	------------------	-------------	---------------

Calabria

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	<i>2015</i>	<i>€ 8.00</i>
--	-----------------------	-------------	---------------

Sicilia

<i>Malvasia</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Passito di Pantelleria Menhir</i>	<i>Martinez</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 4.00</i>
<i>Passito siciliano "Baccadoro"</i>	<i>Fondo Antico</i>	<i>s.a.</i>	<i>€ 8.00</i>

Sardegna

<i>Pontis isola dei Nuraghi</i>	<i>Contini</i>	<i>2018</i>	<i>€ 8.00</i>
---------------------------------	----------------	-------------	---------------

Francia

<i>Sauternes</i>	<i>Barton & Guestier</i>	<i>2018</i>	<i>€ 8.00</i>
------------------	------------------------------	-------------	---------------