



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Lo chef propone...

Menù 1

Antipasto

*Selezione di salumi toscani al coltello
con bruschetta al pomodoro e basilico e humus di ceci*

Primo piatto

*Tortello di melanzane con scamorza, pomodoro fresco
e mozzarelline di bufala*

Secondo piatto

*Geretto di vitello in dolce cottura con purè di piselli
borlotti freschi conditi con ramerino*

Dessert

Soufflè al Vin Santo e cantucci

Quanto sopra ad € 47,00

Comprensivi di acqua, caffè, una bottiglia ogni 3 persone,



**Al Vecchio
Convento**
Ristorante con alloggio

Lo chef propone...

Menù 2

Antipasto

*Minuta di tacchino stagionato con asparagi croccanti alla Bismarck
Battuta di angus con grissino grezzo e salsa d'acciughe
Bruschette con salsiccia toscana e lardo di colonnata e miele*

Primo piatto

Carnaroli verde ai piselli novelli con scamerita di Cinta Senese

Secondo piatto

Tagliata di scamone alla griglia con patate saltate

Dessert

Semifreddo alla frutta di stagione con crumble e gelato alla vaniglia

Quanto sopra ad € 47,00

Comprensivi di acqua, caffè, una bottiglia ogni 3 persone