

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

<i>Crocante di *Baccalà Norvegese con purea di sedano rapa e melograno</i>	€ 18.00
<i>Salumi da cinta senese al coltello con crostini alla salsiccia e battuto di lardo</i>	€ 22.00
<i>Battuta di Chianina I.G.P. con uovo marinato e acciuga di Sciacca</i>	€ 22.00
<i>Lombo di coniglio farcito come da tradizione, dorato con carciofi e ceci</i>	€ 18.00
<i>Tortino di zucca "Delica" con Castelmagno crumble di amaretti e mostarda</i>	€ 16.00
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

Primi piatti (con paste fresche trafile al bronzo)

<i>Carnaroli "cacio e pepe" con stufato di cavolo nero toscano e guanciale</i>	€ 22.00
<i>** Tordelli lucchesi con carne di cortile, broccoletti e lardo di Colonnata</i>	€ 22.00
<i>Pici toscani all'aglione della val di Chiana e scaglie di pecorino toscano</i>	€ 22.00
<i>Pappardelle strascicate al ragù di **cinghiale maremmano</i>	€ 20.00
<i>Briciole di grano duro con polpa di granchio* blu e datterini gialli di Paestum</i>	€ 23.00
<i>Crema di patate e biette con uovo "8 MINUTI" CBT e Crutin al tartufo nero</i>	€ 16.00

* 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>fig. € 9.50</i>
<i>Costata di Scottona di razza Chianina a partire da gr. 600</i>	<i>fig. € 8.50</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>€ 26.00</i>
<i>Black d'Angus argentino alla griglia con carciofo fritto</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Coscia d'anatra confit, prugna al guanciale e verdure stufate</i>	<i>€ 24.00</i>
<i>Filetto di ***rombo chiodato con cavolo rosso croccante, puntarelle e acciuga</i>	<i>€ 28.00</i>

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Carciofo Maremmano fritto</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Puntarelle stufate</i>	<i>€ 7.00</i>
<i>Verdura alla griglia</i>	<i>€ 8.00</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 € 40.00*

Il piatto unico composto di mare

*Briciole di grano duro con polpa di granchio blu e datterini gialli di Paestum
Filetto di ***rombo chiodato con cavolo rosso croccante, puntarelle e acciuga
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 45.00*

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 € 70.00

Con vino in abbinamento € 90.00

** 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

Tiramisù classico € 8.00

Crema catalana alla vaniglia del Madagascar € 8.00

Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci € 8.00

Meliziosa € 10.00

(composta di mele, crema al limone, frolla alle mandorle e gelato alla vaniglia)

Delizia al cioccolato € 10.00

(morbido cioccolato fondente, pistacchio e arancia candita)

Sorbetti della settimana...

Pera e Calvados € 8.00

Mango e rhum

Uva fragola

Le specialità di biscotteria del Convento...

Selezione con calice di Vin Santo € 10.00

Ricciarelli di Siena e cantucci

Ricciarelli di Siena di nostra produzione € 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 & Guestier</i>	<i>2020</i>	€ 8.00
------------------	------------------------------	-------------	--------