

## *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>	20
<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, acciuga di Sciacca e tartufo nero</i>	23
<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</i>	16
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	22

## *Primi piatti (con paste fresche trafile al bronzo)*

<i>Carnaroli con pere Abate mantecato al Montebore</i>	22
<i>** Tortelli lucchesi con carne di cortile, broccoletti e lardo di Colonnata</i>	22
<i>Pici toscani al cacio e pepe, come da tradizione</i>	22
<i>Pappardelle di grano duro strascicate al *cinghiale in bianco e pecorino</i>	22
<i>Girotondi con granchio blu, *noce di capasanta* alla mediterranea e pane croccante</i>	24

*\* 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>hg. 9.5</i>
<i>Costata di Scottona di razza Chianina</i>	<i>a partire da gr. 600 hg. 8.5</i>
<i>Filetto di vitello glassato con pepite di foie gras e patata dolce schiacciata</i>	<i>32</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>Guancetta di vitello stufata "cotto in una notte" con patata dolce schiacciata</i>	<i>28</i>
<i>Filetto di ***Ombrina dorato in guazzetto alla mediterranea</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*

## *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 &amp; Guestier</i>	<i>2020</i>	€ 8.00
------------------	------------------------------	-------------	--------