

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

<i>*Capasanta scottata su crema di piselli, menta, cipolla glassata e aria di mare</i>	€ 23.00
<i>Crudo di *scampo dell'Atlantico con pane nero e maionese di mango</i>	€ 22.00
<i>Carpaccio di ****tonno Saku con insalata di pesca, lime e salsa al basilico</i>	€ 22.00
<i>Salumi da cinta senese al coltello con crostini di salsiccia e battuto di lardo</i>	€ 20.00
<i>Tartare di Chianina I.G.P. con uovo marinato e salsa d'acciuga di Sciacca</i>	€ 22.00
<i>Prosciutto Sambucano BIO stagionato 24 mesi al coltello e crostini ai ceci</i>	€ 22.00
<i>Gran selezione di formaggi italiani con confetture e miele</i>	€ 22.00

Primi piatti (con paste fresche trafilate al bronzo)

<i>Pappardelle strascicate ai funghi porcini</i>	€ 20.00
<i>** Tordelli con carne di cortile (oca, faraona e coniglio) e il suo ragù bianco</i>	€ 20.00
<i>Carnaroli con fichi di Carmignano, pancetta di cinta senese con aroma di lime</i>	€ 20.00
<i>Pici toscani all'aglione della Valdichiana Senese e cicale di mare in crudité</i>	€ 22.00
<i>Rustichelli ai *gamberi rossi di Mazara del Vallo e pesto di pistacchio di Bronte</i>	€ 22.00
<i>Uovo poché "8 MINUTI" CBT con la "Pappa al pomodoro" e pecorino toscano DOP</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>hg. € 9.50</i>
<i>Filetto di vitello con mela candita sfumata al marsala e tartufo nero</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Cube Roll di Angus Argentino alla griglia con porcino trifolato</i>	<i>€ 28.00</i>
<i>Filetto di coniglio "Al cubo" arrostito, guanciaie, funghi (finferli) e olive</i>	<i>€ 24.00</i>
<i>Fritto leggero in farina di riso, con *calamari Patagonia e code di *gamberi</i>	<i>€ 22.00</i>
<i>Filetto di ***rombo chiodato con insalatina di pomodorini e bottarga di muggine</i>	<i>€ 32.00</i>

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Taccole croccanti</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Verdura alla griglia</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Porcini freschi trifolati</i>	<i>€ 12.00</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 composto di Terra

*Pappardelle strascicate con battuto bianco di cinghiale e ginepro
Etrusca da suino Sambucano BIO marinato alla birra e patate rosolate
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 35.00*

Il piatto composto di Mare

*“Cicche” di patate allo zafferano, tentacolo di calamaro, olive taggiasche e limone
Filetto di rombo chiodato con insalatina di pomodorini e bottarga di muggine
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 37.00*

** 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 € 7.00

Crema catalana alla vaniglia del Madagascar € 7.00

Soufflè glacè al Vin Santo e cantucci € 7.00

A spasso nel bosco € 10.00
(bavarese alla vaniglia, sottobosco e crumble di mandorle)

Aspettando l'estate € 10.00
(cremoso al mango pistacchio e yogurt naturale)

Sorbetti della settimana...

Pera e Calvados € 8.00
Mango e rhum
Arancio e campari

Le specialità di biscotteria del Convento...

Selezione con calice di Vin Santo € 10.00
Ricciarelli di Siena, brigidini all'anice e cantucci

Ricciarelli di Siena di nostra produzione € 6.00

*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>	2018	€ 9.00
<i>Vin Santo di Chianti classico</i>	<i>Dievole</i>	2014	€ 10.00

Trentino Alto Adige

<i>Passito di Gewurztraminer "Juvelo"</i>	<i>Adrian</i>	2021	€14.00
---	---------------	------	--------

Veneto

<i>Recioto della Valpolicella "Valle Lena"</i>	<i>Ugolini</i>	2018	€ 8.00
--	----------------	------	--------

Calabria

<i>Bristace passito (greco bianco)</i>	<i>Ten. Iuzzolini</i>	2015	€ 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>	2018	€ 8.00
---------------------------------	----------------	------	--------

Francia

<i>Sauternes</i>	<i>Barton & Guestier</i>	2020	€ 8.00
------------------	------------------------------	------	--------