

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