

Brindisi al bicchiere

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

Antipasti

<i>*Polpo alle due cotture con crema di ceci, pancetta croccante e carciofo confit</i>	€ 24.00
<i>Capasanta dell'Atlantico scottata con vellutata di cannellini e noci di Sorrento</i>	€ 25.00
<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>Prosciutto Sambucano BIO stagionato 24 mesi al coltello e crostini ai fegatini</i>	€ 22.00
<i>Tortino di zucca Delica con crema di pecorino toscano e tartufo nero</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>Pappardelle strascicate con funghi porcini</i>	€ 20.00
<i>** Tortelli alla zucca con burro versato, crumble di amaretti e scaglie di pecorino</i>	€ 20.00
<i>Carnaroli con "Ovolo reale" mantecato al Crutin</i>	€ 24.00
<i>Pici toscani strascinati al ragù di cinghiale maremmano</i>	€ 22.00
<i>Rustichelli ai *gamberi rossi di Mazara del Vallo e pesto di pistacchio di Bronte</i>	€ 24.00
<i>Tagliolini all'uovo con burro fresco</i>	€ 10.00
<i>Tartufo bianco d'Alba</i>	al grammo € 5.00

** 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</i>		
<i>peso consigliato per 2 persone a partire da Kg 1.1/1.2</i>	<i>hg.</i>	€ 9.50
<i>Costata di Scottona di razza Chianina</i>	<i>a partire da gr. 500</i>	<i>hg.</i> € 8.50
<i>Filetto di vitello con crema al taleggio DOP "La Casera" e tartufo nero</i>		€ 28.00
<i>Black d'Angus argentino alla griglia con porcino trifolato fresco</i>		€ 28.00
<i>Coscia di faraona ripiena, prugna al guanciale e finferli</i>		€ 24.00
<i>Etrusca di suino marinato al miele di castagne CBT con verza stufata</i>		€ 24.00
<i>Filetto di ***rombo chiodato con carciofi mammola, zucca Delica al forno</i>		€ 28.00
<i>Uovo al tegamino</i>		€ 10.00
<i>Tartufo bianco d'Alba</i>	<i>al grammo</i>	€ 5.00

Contorni

<i>Patate novelle rosolate al ramerino</i>	€ 5.00
<i>Puntarelle stufate</i>	€ 7.00
<i>Verdura alla griglia</i>	€ 8.00
<i>Porcini freschi trifolati</i>	€ 12.00

** 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"*

Il piatto unico composto di terra

*Pappardelle strascicate con funghi porcini
Coscia di faraona ripiena con prugne al guanciaie e finferli
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 40.00*

Il piatto unico composto di mare

*Rustichelli ai *gamberi rossi di Mazara del Vallo e pesto di pistacchio di Bronte
Filetto di rombo chiodato con carciofi, zucca Delica al forno
Calice di vino in abbinamento
Quanto sopra € 45.00*

Tipico percorso toscano

(minimo per 2 persone)

Piccola entree

Battuta di chianina i.g.p. con uovo marinato e crema di acciughe

Pici toscani strascinati al ragù di cinghiale

Etrusca di suino Sambucano marinato al miele di castagne CBT con verza stufata

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

(mela verde in tre varianti, sorbetto, aria e croccante)

Delizia al cioccolato € 10.00

(mousse fondente agli agrumi, e pistacchio)

Sorbetti della settimana...

Pera e Calvados € 8.00

Mango e rhum

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
------------------	------------------------------	-------------	--------