

Antipasti / Starters

Sformatino di verdure di stagione su fonduta di Parmigiano e pepe bianco (03-07)

Vegetable mould with Parmesan sauce and white pepper

Insalata di pane con verdure, legumi e salsa al gazpacho (01-07-09)

Bread salad with fresh vegetables, legumes and gazpacho sauce

Tonno del Chianti su zoccolo di fagioli cannellini (09)

Chianti tuna (pork) with white beans

Lingua di vitello con puré di patate e salsa verde (03-07)

Veal tongue with mashed potatoes and parsley and garlic sauce

Selezione di Pecorini delle Crete senesi con miele di castagno e marmellate della casa (07-09)

Pecorino cheese selection with chestnut honey and homemade marmelade

Primi Piatti / First Course

*Pici tirati a mano con guanciale, pecorino e tuorlo
d'uovo essiccato* (01-03-07)
*Pici (Tuscan home-made spaghetti) with pork cheek,
pecorino cheese and dried yolk*

Tagliolini all'uovo con ragout di agnello in bianco
Tagliolini with white lamb ragout (01-03-09)

Ravioli di ossobuco su crema di pane alle erbe (01-03-07-09)
Braised veal ravioli with aromatic bread sauce

Gnocchi di patate con fonduta allo zafferano e asparagi
*Potato gnocchi with asparagus, cheese and saffron
sauce* (01-03-07)

Pappa al pomodoro (01)
Tuscan tomato soup (with bread and garlic)

*La nostra pasta viene fatta in casa e abbattuta immediatamente affinché mantenga inalterate le
caratteristiche organolettiche fino al momento in cui viene cotta e servita.*

*Our pasta is homemade and blast chilling in order to keep the organoleptic characteristics to the
time when it is cooked and served.*

Secondi Piatti / Main Course

Tartare del Convito battuta al coltello (09-10)
Beef tartare fillet beaten with knife

La costata alla Fiorentina tagliata con pomodorini e pepe nero - min. 2 persone (prezzo all'etto) (---)
Sliced Fiorentina's steak with cherry tomatoes and black pepper min. 2 people (price per a hundred grams)

Petto d'anatra al Chianti con flan di peperoni (03-07)
Duck breast with Chianti wine sauce and peppers flan

Filetto di maiale con puré di ceci e cubetti di patate
Pork tenderloin with chickpeas puré and potatoes cubes (10)

Tomino nell'orto e cialda di pane alle erbe
Grilled tomino cheese with vegetables and aromatic bread (01-03-07-09)

I nostri dolci / Dessert

*Semifreddo cantucci e Vin Santo con salsa di
cioccolato fondente* (01-03-07-08)

*Semifreddo cantucci and Vin Santo with dark
chocolate sauce*

Meringata al limone (01-03-07)

Lemon meringue with shortbread

*Zuccotto con frutta di stagione e cioccolato bianco su
crema al Grand Marnier* (01-03-07)

*Zuccotto with seasonal fresh fruit and white chocolate
with Grand Marnier sauce*

Millefoglie con mousse di cioccolato al rum (01-03-07)

Millefeuille with chocolate mousse flavored with rum

Selezione dei nostri sorbetti (03)

Selection of our sorbets

Vin Santo con i nostri cantucci (01-03-07-08)

Vin Santo wine with homemade cantucci (dry cookies)

La nostra selezione di Olio Extra Vergine di Oliva

VILLA CURINA

Castelnuovo Berardenga (Siena)

Olio Extra Vergine di Oliva

Produzione novembre 2017 da olive:

Frantoio, Moraiolo, Pendolino e Leccino

*Nel nostro carrello degli olii extra-vergine di oliva
abbiamo selezionato alcuni prodotti provenienti da diverse
Regioni italiane per arricchire la scelta da abbinare ai vari piatti*

VICARI – *Olio Extra Vergine di Oliva Raggia*

Morro d'Alba (Ancona) - Prodotto da olive: Raggia

TORRICINO – *Olio Extra Vergine di Oliva Selezione di Stefano Di Marzo*

Tufo (Avellino) - Prodotto da olive: Ravece, Grappoletto, Olivella

SCHOLA SARMENTI – *Olio Extra Vergine di Oliva*

Nardò (Lecce) - Prodotto da olive: Cellina di Nardò

TENUTA BASTONACA – *Olio Extra Vergine di Oliva Carolea*

Vittoria (Ragusa) - Prodotto da olive: Carolea

*We have selected different kind of olive oil from other italian
areas in order to offer you different options to integrate our dishes*

Tabella degli allergeni / Allergens board

Gent.mo Cliente, il Regolamento UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, modifica una precedente normativa in materia, introducendo l'Obbligo di Comunicare la Presenza di Allergeni anche nel caso dei Piatti Somministrati e non soltanto degli Alimenti in Vendita.

Vi invitiamo a comunicare al nostro personale di sala eventuali intolleranze o allergie alimentari e a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati nelle preparazioni.

Di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze allergeniche e l'eventuale presenza nei piatti presenti nel menù.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE	01	CEREAL GLUTEN
CROSTACEI	02	SHELLFISH
UOVA	03	EGGS
PESCE	04	FISH
ARACHIDI	05	PEANUTS
SOIA	06	SOY
LATTE	07	MILK
FRUTTA A GUSCIO	08	CONTAINING NUTS
SEDANO	09	CELERY
SENAPE	10	MUSTARD
SEMI di SESAMO	11	SESAME SEEDS
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	12	SULFUR DIOXIDE and SULPHITES
LUPINI	13	LUPINS
MOLLUSCHI	14	CLAMS

*Dear Customer EU Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers, amending previous legislation, introducing **the obligation to communicate the presence of allergens, even if the dishes Administered and not just Food for Sale.***

We invite you to inform our staff about food allergies or intolerances and to request information on the ingredients used in the preparations.

The list above describes the allergenic substances and inform the presence, in the dishes on the menu.