

Il Convito di Curina

Il “Convito” è un pranzo o cena solenne, abbondante e condiviso con tanti commensali, ma nella nostra visione è un momento piacevole da dividere con qualcuno per un'occasione importante o per godere di una cucina attenta ai dettagli, fatta di prodotti eccellenti ed accompagnata da vini scelti con cura e passione.

Per questo i nostri fornitori sono così importanti perchè sono loro i nostri veri compagni di lavoro, coloro che ci garantiscono il miglior prodotto, la sua freschezza, la provenienza certa e quindi ci permettono di garantirvi un grande risultato.

I gusti come il rosmarino, la salvia, il timo, dragoncello, ecc. sono del nostro orto per il resto come ad esempio la pasta, i biscottini, i cantucci e tutti i dolci sono di nostra produzione, per qualsiasi esigenza alimentare Vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala.



“Convito” is a formal lunch or dinner, plentiful and shared with many diners, but in our view is a pleasant moment to share with someone for an important occasion or the opportunity to enjoy a cuisine attentive to detail, made up of products excellent and accompanied by wines chosen with care and passion.

That is our suppliers are so important because they are our true fellow workers, those who provide the best product, its freshness, provenance, and then some allow us to guarantee a great result.

The flavors such as rosemary, sage, thyme, tarragon, etc.. are from our garden; for the rest such as pasta, biscuits, cakes and all desserts are home-made; for any food needs, please notify our staff room.

Antipasti / Starters

*Sformatino di verdure di stagione su fonduta di
Parmigiano e pepe bianco
Vegetable mould with Parmesan sauce and white
pepper*

*La Panzanella nella nuvola di pane croccante
Panzanella (bread and vegetable salad) in the
bread cloud*

*Tonno del Chianti su crema di fagioli cannellini
Chianti tuna (pork) with white beans sauce*

*Carciofo ripieno con crumble al limone e senape
Artichoke filled with chicken with lemon and mustard
crumble*

*Selezione di Pecorini delle Crete senesi con miele di
castagno e marmellate della casa
Pecorino cheese selection with chestnut honey and
homemade marmelade*

Primi Piatti / First Plate

Pici tirati a mano cacio e pepe su crema di fave
Pici (Tuscan home-made spaghetti) with pecorino
cheese and pepper with fava beans sauce

Tagliolini all'uovo con ragout di agnello in bianco
Tagliolini with white lamb ragout

Lasagnetta asparagi e brie
Lasagnetta with asparagus and brie cheese

Gnudi ricotta di pecora e spinaci gratinati
Gnudi (ricotta sheep cheese and spinach gnocchi)

Risotto al Chianti con ragout di anatra
Risotto with Chianti wine and duck ragout

Zuppa di ceci e farro alla Toscana
Tuscan chickpeas and farro soup

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 / Second Plate

Tartare del Convito battuta al coltello
Beef tartare fillet beaten with knife

La costata alla Fiorentina tagliata con
pomodorini e pepe nero
Sliced Fiorentina's steak with cherry tomatoes
and black pepper

Coniglio in porchetta con tortino di patate
Stuffed up rabbit with potatoes pie

Filetto di maiale con puré di ceci
Pork tenderloin with chickpeas puré

Tomino alla piastra con ratatouille
Grilled Tomino cheese with ratatouille

I nostri dolci / Dessert

Semifreddo cantucci e Vin Santo con salsa di cioccolato fondente

Semifreddo cantucci and Vin Santo with dark chocolate sauce

Tortino di mele con crema al Grand Marnier
Apple pie with Grand Marnier sauce

Meringata al limone con biscottini al burro
Lemon meringue with shortbread

Millefoglie con mousse di cioccolato al rum
Millefeuille with chocolate mousse flavored with rum

Selezione dei nostri sorbetti
Selection of our sorbets

Vin Santo con i nostri cantucci
Vin Santo wine and home-made 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*