

# *Il Convito di Curina*

## **Antipasti**

<i>Branzino di Orbetello marinato a secco, lampone ghiacciato, granella di pistacchio e salsa al sedano</i>	<i>(04-08-09-10)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Marinated sea bass, frozen raspberry, chopped pistachios and celery sauce</i>		
<i>Tartare di manzo battuta al coltello con crema di burrata</i>	<i>(07-08)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Beef tartare beaten with knife with burrata sauce</i>		
<i>Tortino di cavolfiore su crema di pecorino fresco allo zafferano e porro fritto</i>		<i>€ 12.00</i>
<i>Cauliflower flan with fresh pecorino cheese, saffron and fried leek</i> <i>(01-03-07)</i>		
<i>Praline di paté di milza, sfoglie di pane toscano e cipolla rossa di Certaldo caramellata</i>	<i>(01-04-07-12)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Spleen paté pralines, bread sheets and red onion caramelized</i>		
<i>Pappa al pomodoro</i>	<i>(01)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Typical Tuscan bread tomato soup (eatable with fork)</i>		
<i>Selezione di salumi della macelleria “Belli” e Pecorini delle Crete senesi con miele di castagno e marmellate della casa</i>	<i>(07-09-10-12)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Tuscan ham and salami selection from the “Belli” butcher's shop and Pecorino cheese selection with chestnut honey and homemade marmelade</i>		

I numeri nelle parentesi indicano gli allergeni che potete consultare nell'ultima pagina o nella tabella esposta nella sala del ristorante.

*Numbers in brackets indicate the allergens shown in the last page or in the notice displayed in the restaurant room.*

# *Il Convito di Curina*

## **Primi Piatti**

<i>Maltagliati con code di gamberi, salvia e la sua bisque (*)</i> <i>Maltagliati with prawns, sage and its bisque (*)</i>	<i>(01-02-03)</i>	<b>€ 16.00</b>
<i>Risotto carnaroli mantecato con zucca gialla, timo, formaggio di fossa e polvere di rigatino</i> <i>Risotto with pumpkin, thyme, aged cheese and rigatino powder</i>	<i>(07-12)</i>	<b>€ 14.00</b>
<i>Ravioli di zucchine, ricotta di pecora e pomodorini confit</i> <i>Ravioli with zucchini, sheep ricotta and cherry tomatoes confit</i>	<i>(01-03-07)</i>	<b>€ 14.00</b>
<i>Pappardelle al ragout chiantigiano</i> <i>Pappardelle with meat ragout (beef and pork)</i>	<i>(01-03-12)</i>	<b>€ 12.00</b>
<i>Pici tirati a mano con cacio e pepe, guanciale croccante e tuorlo d'uovo marinato</i> <i>Pici (Tuscan home-made thick spaghetti) with pecorino cheese and pepper, crispy pork jowl and dry yolk</i>	<i>(01-03-07-12)</i>	<b>€ 14.00</b>
<i>Vellutata di fagioli cannellini e crostini di pane toscano</i> <i>Cannellini beans cream with Tuscan bread croutons</i>	<i>(01-07)</i>	<b>€ 10.00</b>

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.*

(\*) Prodotto congelato / Frozen product



## **Secondi Piatti**

<i>Quadrotti di baccalà fritto su salsa alla livornese e spinacina saltata</i> <i>Fried cod with tomato sauce and sautéed spinach</i>	<i>(01-04)</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>La costata alla Fiorentina tagliata con patate rustiche e verdure al forno</i> <i>- min. 2 persone (prezzo all'etto)</i>	<i>(---)</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Sliced Fiorentina's steak with roast potatoes and baked vegetables</i> <i>- min. 2 people (price per a hundred grams)</i>		
<i>Filetto di maiale lardellato cotto a bassa temperatura con salsa al Vin Santo</i> <i>e purè di patate all'olio aromatizzato</i>	<i>(09-12)</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Larded pork fillet cooked with Vin Santo sauce and mashed potatoes with</i> <i>flavored oil</i>		
<i>Carré di agnello arrosto con salsa al cognac</i>	<i>(09-12)</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Roast lamb rack with cognac sauce</i>		
<i>Fianchetto di manzo cotto sottovuoto, erbe aromatiche, salsa al Chianti e</i> <i>patate gratinate</i>	<i>(07-09-12)</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Vacuum-cooked flank beef, aromatic herbs, Chianti sauce and gratin potatoes</i>		
<i>Tomino alla piastra con ratatouille e cialda di pane croccante</i>	<i>(01-07)</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Grilled Tomino cheese with ratatouille and crispy bread</i>		

Il nostro orto ci consente di presentarvi dei "piatti del giorno" seconda delle verdure raccolte.

*Our vegetable garden allow us to prepare you "daily dishes" according on the vegetables harvested.*

# *Il Convito di Curina*

## ***I nostri dolci***

<i>Semisfera di cioccolato fondente con cremoso alla vaniglia, croccante al caramello e frutti di bosco</i>	<i>(03-07-08)</i>	<b>€ 10.00</b>
<i>Dark chocolate semisphere with vanilla cream, caramel crunch and berries</i>		
<i>Mousse di pesche nettarine e cioccolato su crema allo yogurt</i>	<i>(01-03-07)</i>	<b>€ 10.00</b>
<i>Peach and chocolate mousse with yogurt sauce</i>		
<i>Semifreddo alle nocciole, piccolo cannolo ripieno di mousse di ricotta e coulis di lamponi</i>	<i>(01-03-07-08)</i>	<b>€ 10.00</b>
<i>Hazelnut parfait, small cannoli filled with ricotta mousse and raspberry coulis</i>		
<i>Tortino di mele con zabaglione al Vin Santo e gelato alla vaniglia</i>		<b>€ 10.00</b>
<i>Apple pie with Vin Santo eggnog and ice-cream</i>	<i>(01-03-07-12)</i>	
<i>Selezione dei nostri sorbetti di frutta fresca</i>	<i>(03)</i>	<b>€ 8.00</b>
<i>Selection of our fresh fruit sorbets</i>		
<i>Vin Santo con i nostri cantucci</i>	<i>(01-03-07-08-12)</i>	<b>€ 8.00</b>
<i>Vin Santo wine and home-made cantucci (dry cookies)</i>		

Per ogni vostra necessità di dieta alimentare non esitate a chiedere al nostro personale di sala.

*For all your dietary needs, do not hesitate to ask our restaurant room staff.*

## *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.*

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

*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.*