

Antipasti / Starters

<i>Sformatino di verdure di stagione su fonduta di Parmigiano e pepe bianco</i>		€ 10.00
<i>Vegetable mould with Parmesan sauce and white pepper</i>	(03-07)	
<i>La Panzanella nella nuvola di pane croccante</i>	(01-07-09)	€ 10.00
<i>Panzanella (bread and vegetable salad) in the bread cloud</i>		
<i>Tonno del Chianti su crema di fagioli cannellini</i>	(---)	€ 10.00
<i>Chianti tuna (pork) with white beans sauce</i>		
<i>Baccalà mantecato su crema di patate e porri con cialda di polenta</i>		€ 12.00
<i>Creamed codfish, potatoes and leek sauce with polenta wafer</i>	(01-04-07)	
<i>Selezione di Pecorini delle Crete senesi con miele di castagno e marmellate della casa</i>	(07-09)	€ 14.00
<i>Pecorino cheese selection with chestnut honey and homemade marmelade</i>		

Primi Piatti / First Plate

<i>Pici tirati a mano con crema di melanzane, pinoli, mentuccia e caprino stagionato</i>	(01-03-08)	€ 14.00
<i>Pici (Tuscan home-made thick spaghetti) with aubergine sauce, pine nuts, mint and aged goat cheese</i>		
<i>Tortelli di carbonara con fonduta di pecorino e guanciale croccante</i>	(01-03-07)	€ 14.00
<i>Carbonara tortelli with pecorino sauce and crispy bacon</i>		
<i>Gnudi ricotta di pecora e spinaci gratinati con crema di piselli</i>	(01-03-07)	€ 12.00
<i>Gnudi (ricotta sheep and spinach gnocchi) with green peas sauce</i>		
<i>Risotto al Chianti con ragout di anatra - cottura 20 min.</i>	(07)	€ 14.00
<i>Risotto with Chianti wine and duck ragout -cooking time 20min</i>		
<i>Pappa al pomodoro</i>	(01)	€ 10.00
<i>Typical Tuscan bread tomato soup (eatable with fork)</i>		

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.

I numeri nelle parentesi indicano gli allergeni che potete consultare nella tabella esposta nella sala del ristorante.

Numbers in brackets indicate the allergens shown in the notice displayed in the restaurant room.

Secondi Piatti / Second Plate

<i>Tartare del Convito battuta al coltello</i> <i>Beef tartare fillet beaten with knife</i>	(09-10)	€ 20.00
<i>La costata alla Fiorentina tagliata con pomodorini e pepe nero -</i> <i>min. 2 persone (prezzo all'etto)</i> <i>Sliced Fiorentina's steak with cherry tomatoes and black pepper</i> <i>min. 2 people (price per a hundred grams)</i>	(---)	€ 5.00
<i>Filetto di maiale con verdure dell'orto e rosti di patate</i> <i>Pork tenderloin with our garden vegetables and potato rosti</i>	(07-10)	€ 20.00
<i>Coniglio in porchetta con filetti di peperoni</i> <i>Stuffed up rabbit with roasted pepperoni</i>	(---)	€ 20.00
<i>Tomino alla piastra con ratatouille e cialda di pane</i> <i>Grilled Tomino cheese with ratatouille and crispbread</i>	(01-07-09)	€ 18.00

I nostri dolci / Dessert

<i>Semifreddo cantucci e Vin Santo con salsa di cioccolato fondente</i> <i>Semifreddo cantucci and Vin Santo with dark chocolate sauce</i>	(01-03-07-08)	€ 10.00
<i>Millefoglie con mousse di cioccolato al rum</i> <i>Millefeuille with chocolate mousse flavored with rum</i>	(01-03-07)	€ 10.00
<i>Zuccotto con frutta di stagione e cioccolato bianco su crema al</i> <i>Grand Marnier</i>	(01-03-07)	€ 10.00
<i>Zuccotto with seasonal fresh fruit and white chocolate with Grand</i> <i>Marnier sauce</i>		
<i>Selezione dei nostri sorbetti</i> <i>Selection of our sorbets</i>	(03)	€ 8.00
<i>Vin Santo con i nostri cantucci</i> <i>Vin Santo wine and home-made cantucci (dry cookies)</i>	(01-03-07-08)	€ 8.00

Il nostro orto ci consente di presentarvi dei "piatti del giorno" seconda delle verdure raccolte.
Per ogni vostra necessità di dieta alimentare non esitate a chiedere al nostro personale di sala.

Our vegetable garden allow us to prepare you "daily dishes" according on the vegetables harvested. For all your dietary needs, do not hesitate to ask our restaurant room staff.