



## ENTRÉE

Escalope di Foie Gras al Vin Santo con ribes, su croccante pan brioche  
Tartare di Chianina con coulis di fragole, fave fresche e rosso d'uovo morbido  
Porchetta di Cinta Senese con salsa tonnata e fior di capperi  
Zuppetta di Primavera alla "Vignaiola"  
Carciofo violetto dorato al profumo di menta, con fonduta di Pecorino di Pienza  
Insalata del Chiostro  
Selezione di salumi e formaggi Toscani

## PRIMI PIATTI

Spaghetto alla "Carbonara" con gota di Cinta Senese  
Tagliolini "oro" ai limoni di Sorrento  
Pici tradizionali aglio olio e peperoncino con bottarga di Orbetello  
Tortello maremmano burro e salvia con Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse"  
Cappelletti verdi ripieni di anatra con jus di vitello e pistacchi tostanti  
Gnocchi di patate con salsiccia, scarola stufata e crema di fagioli zolfini  
Risotto Vialone nano con Pecorino di Manciano, pepe e carciofi  
Zuppa di lenticchie con cicoria piccante e ricotta di Pienza alla cannella







### SECONDI PIATTI

Guanciola di Chianina brasata al Montecucco con crema di patate e fave di cacao

Maialino alla liquirizia, pomodorini confit e finocchio gratinato

Spalla di agnello al profumo di Nepitella con carciofo violetto saltato

Coscia di anatra scottata con primizie dell'orto

Baccalà Iberico all'olio evo "Castel Porrona", cipolla caramellata, fonduta di caciotta

Tonno scottato con brunoise di verdure e salsa alla rapa rossa

Gran fritto vegetale del Chiostro

Filetto di Chianina con patate arrostiti al rosmarino

Filetto di Chianina profumato al Tartufo Bianco con Foie Gras e patate "milleveli"

Fiorentina di Chianina con verdure grigliate

### IL PANE

La passione per la cucina è il valore che ci proponiamo di trasmettere ogni giorno.

Lo chef ha preparato per voi una selezione di grissini, schiaccie fragranti, il classico filone bianco e quello integrale, la focaccia all'olio di oliva biologico

Castel Porrona, i piccoli panini al latte, semplici oppure ricoperti di frutta secca, ed infine il nostro babà salato, specialità ispirata alla tradizione napoletana.

Il nostro chef prepara quotidianamente il pane con lievito madre.







### DESSERT

Millefoglie con crema Chantilly e fragole

Crème brûlée con coulis di frutti rossi e gelato al pistacchio

Cannolo scomposto

Golosi per il cioccolato

Panna cotta con gelatina di Montecucco e crumble alle mandorle

Tiramisù al caffè

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla crema

Tagliata di frutta di stagione

1 gelati (crema, nocciola, caffè, cioccolato)

Selezione di formaggi italiani, Serviti con mostarde e confetture

### VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti DOCG

Apianae DOC

Moscato Rosa DOC

4 dicembre IGT

Vento dell'Est

Godè Il Vin Santo delle Garle

Passito di Pantelleria DOC

Porto Colheita

Moscato di Montalcino

500ml

375ml

375ml

375ml

500ml

375ml

2015 La Morandina

2011 Di Majo Norante

2014 Franz Haas

2011 Rigoloccio

La Bellanotte

Az. Agr. Poggio Amorelli

Solidea

2005 Niepoort

2012 Col d'Orcia

