



ENTRÉE

- Escalope di foie gras al Vin Santo con ribes su croccante pan brioche
- Tartare di Chianina con coulis di fragole, piselli freschi e rosso d'uovo morbido
- Porchetta di Cinta Senese con salsa tonnata e fior di capperi
- Delizie dell'orto su crema di melanzane e peperoni
- Uova dorate al profumo di tartufo bianco su fonduta di Pecorino di Pienza
- Insalata del Chiostro
- Selezione di salumi e formaggi Toscani
- Panzanella croccante con polpo al profumo di timo e lime

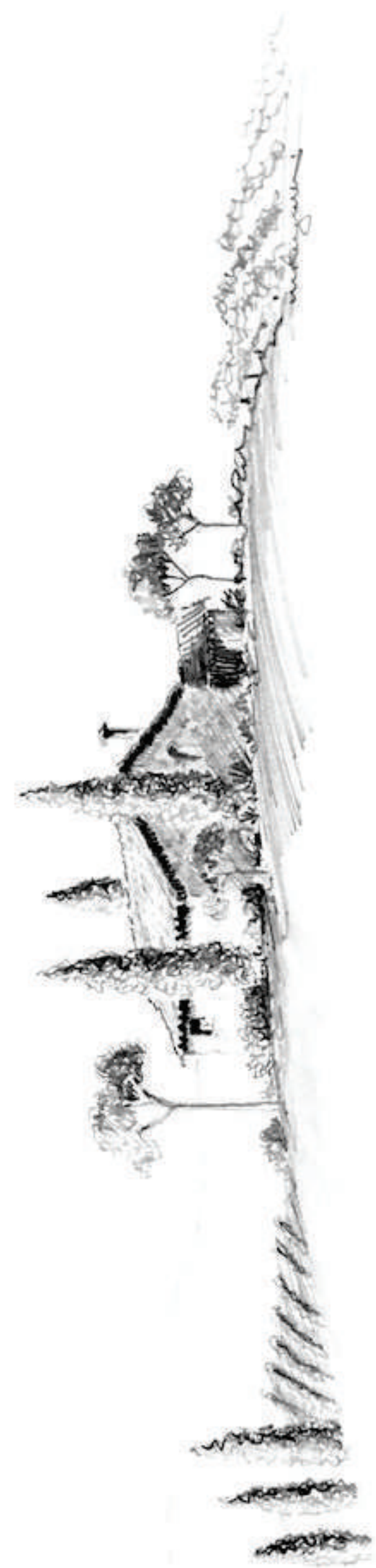
PRIMI PIATTI

- Spaghetti "Senatore Cappelli" alla Carbonara con gota di Cinta Senese
- Tagliolini "oro" ai limoni di Sorrento
- Pici tradizionali aglio olio e peperoncino con bottarga di Orbetello
- Tortello ripieno di melanzane affumicate e mozzarella, pomodoro fresco e basilico
- Cappelletti verdi ripieni di anatra con jus di vitello e mandorle a filetti
- Gnocchi di patate al ragù bianco d'agnello e menta con chips di zucchine
- Risotto "Vialone nano" cacio e pepe al tartufo estivo
- Spaghetti integrali al pesto di nepitella, guanciola croccante e pecorino romano
- Pappardelle al ragù di Chianina
- Tagliatelle con baccalà iberico, olive taggiasche, capperi e datterini confit



Ristorante Il Chiostro

Castel Porrone Relais & Spa



SECONDI PIATTI

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

Agnello all'arancia e chiodi di garofano con indivia belga gratinata alle nocciole

Maiolino nostrano al ginepro con insalata di finocchi, olive e ravanelli

Baccalà iberico "Rafols" con coulis caldo di pomodorini, olive e capperi

Tonno scottato con brunoise di verdure dell'orto ai semi di finocchio

Gran fritto vegetale del Chiostro

Filetto di Chianina con patate arrostate al rosmarino

Filetto di Chianina alla Rossini al profumo di tartufo, foie gras e "milleveli" di patate

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 Porrone, 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.



Ristorante Il Chiostro

Castel Porrona Relais & Spa

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

DESSERT

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

