

**Per cominciare..**

- Crostini misti Della Casa** 8 €  
Fettunta con olio DOP, fegatini, formaggio biologico vaccino Az.  
Poggio di Camporbiano e bruschetta al pomodoro  
(Allergene: glutine, Latte)
- Acciughe del Convento,** 10 €  
Acciughe sotto pesto alla Senese, verdure e formaggio cremoso  
(Allergeni: Latte, pesce)
- Il Flan di zucca con fonduta di pecorino e guanciale croccante** 10 €  
Tortino di zucca, crema di pecorino delle Crete Senesi Az.  
Corbeddu e guanciale della macelleria Pini  
(Allergeni: Latte)
- Il tagliere del Convento** 9 €  
Il nostro tagliere di salumi misti e formaggi locali, confettura e  
verdure sottolio  
(Allergeni: Latte, Sedano)
- Tonno del Chianti con insalata mista di legumi e verdura** 10 €  
Tonno di maiale della macelleria Rapaccini, misticanza, legumi,  
cipolla e olio extravergine DOP del Chianti Classico
- Pici\* del Convento 2.0 (Disp. anche Ragu', Cacio e pepe)** 12 €  
Pici senesi tirati a mano con sugo all'aglione della Valdichiana  
(Allergeni: Glutine)
- Zuppa fredda di pomodoro marinato, portulaca e fettunta** 10 €  
Vellutata di pomodori e verdure marinate, portulaca saltata e  
pane tostato all'olio DOP Chianti Classico  
(Allergeni: Glutine, Sedano)
- Tagliolini\* ai tre cavoli, colatura di alici, briciole alle erbe del convento** 10 €  
Tagliolini all'uovo saltati ai tre cavoli (omaggio al nostro grande  
amico, chef Nicola "Zak" Bochicchio)  
(Allergeni: Glutine, Uova, Pesce)
- Tortelli di patate, Caviale di melanzana e Burrata fresca** 12 €  
(Allergeni: Glutine, Uova)

### **Per continuare...**

**Bresaola artigianale, insalata croccante, radicchio rosso e pecorino toscano stagionato** (Allergene: Latte) 12 €

**Selezione di formaggi del Convento** 12 €  
Formaggi biologici vaccini, caprini e pecorini, (Az. Poggio di Camporbiano, Podere Paugnano e Le Caprine) con composte di frutta. (Allergene: Latte)

**Tagliata di controfiletto, olio, rosmarino e patate al forno** 16 €

**Petto d'anatra, cavolo rosso e mela** 19 €  
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, fondo bruno, cavolo rosso e mela saltati.

**Hamburger di verdure, insalata e verdure grigliate** 12 €

### **Dolci**

**Brownies cioccolato e nocciola con sorbetto ai frutti di bosco** 7 €  
(Allergeni: Latte, Uova)

**Cheesecake con gelatina d'uva e sorbetto** 7 €  
(Allergeni: Glutine, Latte, Uova)

**Bunet del Chianti con fichi caramellati** 7 €  
(Allergeni: Uova, Latte)

**Tiramisù del Convento** 7 €  
(Allergeni: Glutine, Uova, Latte)

**Sorbetto o Gelato artigianali della Gelateria di Castellina** 5 €  
(Allergeni: Uova, Latte, Frutta a guscio a seconda del gusto)

*\* Pasta fresca e salse sono fatte in casa e possono essere state abbattute per preservarne gusto e igiene.*

Servizio e coperto 2 €. Per la lista completa allergeni rivolgersi al personale

## Qualcosa da bere..

Acqua gassata o naturale, 750 ml	1,5 €
Bevande analcoliche di San Quirico d'Orcia 330 ml (Cola, gassosa, aranciata, chinotto, acqua tonica, cedrata)	3 €
Succhi di frutta "Bio Bacche Toscane" Senza zuccheri aggiunti e conservanti, solo frutta	4 €
Birra artigianale "Chianti Brew Fighters" di Radda (330 ml) (Allergene: Glutine)	5 €
Bicchiere di Vinsanto del Chianti Classico (Allergene: Solfiti)	4 €
Chianti Classico al calice (Allergene: Solfiti)	
- Annata	5 €
- Riserva	8 €
- Gran Selezione	10 €
- Degustazione di tre vini del Chianti Classico	10 €
- <b>Novità:</b> degustazione bendata con intruso (due Ch.Cl. e un IGT, un gioco per scoprire le diverse tipologie di vino del territorio)	10 €
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Castellalta al calice	4 €
Vino bianco o rosé al calice (Allergene: Solfiti)	4 €
Caffè della torrefazione artigianale Loscuro di Sinalunga (SI)	1,5 €
Grappa del Chianti Classico	4 €
Cappuccino (Allergene: latte)	2 €

[\*\*Clicca qui per la nostra carta dei vini\*\*](#)



[\*\*Clicca qui per conoscere i nostri eventi e attività\*\*](#)



Casa  CHIANTI CLASSICO

## **I nostri fornitori:**

Carni toscane e salumi artigianali delle macellerie Rapaccini e Pini, Castelnuovo Bererdegna.

Formaggi ovis: Az. Podere Paugnano, Radicodoli: Az. Corbeddu, Montaperti

Formaggi vaccini e caprini: Az Poggio di Camporbiano, San Gimignano; le Caprine, Colle V.Elsa

Caffè della torrefazione artigianale Loscuro, Sinalunga

Birre artigianali di Radda, Chianti Brew Fighters

Bevande gassate della Val D'Orcia Papini

Succhi di frutta Biobacche Toscane

## **Lista allergeni e icone**



**In caso di allergie o intolleranze alimentari vi preghiamo di informare il nostro personale.**

**Per facilitare il rispetto delle norme sulla sicurezza anti contagio ti suggeriamo di scannerizzare il “QR code” per avere il nostro menu in consultazione sul tuo telefonino.**

