

Menù Il Conventino a Marignolle



Antipastí - Starters

*Carpaccio di Manzo marinato nel Vino,
con Finocchio e Arancia,* € 18.00

*Beef Carpaccio marinated in the Wine,
with Fennel and Orange wedges*

*Asparagi e Uovo poché con Parmigiano
Misticanza e Tartufo scorzone* € 18.00

*Asparagus and Egg poché with Parmesan-Cheese
Mixed salad and black Truffle*

Quaglia saltata con Cappuccino di Topinambur € 18.00

Quail sautéed with Jerusalem-Artichokes Cappuccino

*Classico tagliere di Crostini misti, Salumi e Formaggi toscani
con Miele al Tartufo e Carciofini fatti in casa* € 18,00

*Mixed Crostini, cold Cuts of Pork, Selection of Cheeses
with Truffle Honey and home-made Artichokes*

Primi Piattí - First Courses

*Ravioli di Ricotta e Ortica con Tartare di Scampi
e Coulis di Pomodoro* € 28.00

*Ravioli of Ricotta-Cheese and Nettle with Scampi
and Tomato coulis*

Pici e Fagianella, Chips di Pastinaca e Lamponi al Cognac € 26.00
Pici pasta with Pheasant, Parsnip Chips, Raspberries with Cognac

*Caserecce con Petali di Pomodoro pachino,
Olive taggiasche e Basilico* € 22.00
Caserecce pasta with Tomato pachino Petals, Olives and Basil

Vellutata di Topinambur e Scorza di Limone € 22.00
Rombo e Croutons piccanti
*Velouté of Jerusalem-Artichokes with Lemon peel,
Turbot fish and spicy Croutons*

Linguine Zucchine e Prosciutto, Burrata e Tartufo € 22,00
Linguine Pasta with Zucchini and Ham, Burrata-cheese and Truffle

Pasta Trafilata a Bronzo

Salsa Pomodoro - Tomato Sauce € 15.00

Ragù Bolognese - Meat Ragout € 15.00

Secondi Piatti - Main Courses

***** *Piatto firma dello Chef - Signature of the Chef* *****

*Costolette d'Agnello affumicato con Pappa al Pomodoro
e Crema all'Aglia dolce*

*Smoked Lamb Cutlets with breaded Tomato
and sweet Garlic cream*

€ 30,00

<i>Filetto di Cinta senese con Lardo e Salsa al Brunello, Spinaci saltati e Indivia caramellata</i>	€ 28.00
<i>Pork fillet of "Cinta senese" with Lard and Brunello sauce Spinach sautéed and caramelized Endive</i>	
<i>Branzino con Patate ripassate e Guazzetto di Capperi e Olive</i>	€ 28.00
<i>Sea-Bass with sautéed Potatoes, Capers and Olives</i>	
<i>Tagliata con Salsa al Parmigiano e Rucola</i>	€ 26.00
<i>Beef entrecote with Parmesan-Cheese sauce and Rocket</i>	
<i>Tomino con Giardino di Verdure grigliate</i>	€ 20,00
<i>Tomino cheese with grilled Vegetables</i>	
<i>Baccalà e Uvetta con Crema di Fave e Croccante al Pecorino</i>	€ 22,00
<i>Codfish with Raisin, Broad Bean Cream, crunchy Pecorino-cheese</i>	
<i>Bistecca alla Fiorentina (solo se disponibile fresca)</i>	€ 60.00 per kg
<i>Florentine T-Bone Steak (fresh availability only) min. 1,400 kg (min. 2 persone)</i>	

Dessert

<i>Tortino al Cioccolato con Sorbetto ai Lamponi</i>	€ 12.00
<i>Chocolate Flan with Raspberries Sorbet</i>	
<i>Tiramisu alla Sambuca e Fragole</i>	€ 12.00
<i>Tiramisu with Sambuca and Strawberries</i>	
<i>Semifreddo al Panforte senese, Mango e Pomodorini sciroppati</i>	€ 12.00
<i>Parfait of Siena Panforte, Mango and Tomato Syrup</i>	

<i>Creme Caramel e Scaglie di Cioccolato</i>	€ 12.00
<i>Crème Caramel with Chocolate slices</i>	
<i>Gelati artigianali misti (Cioccolato, Vaniglia, Limone, Mela Verde, Mango, Pistacchio, Ananas)</i>	€ 12.00
<i>Ice Cream (Chocolate, Vanilla, Lemon, Green Apple, Mango, Pistachio, Pineapple)</i>	
<i>Cantuccini fatti in casa con Vinsanto</i>	€ 12.00
<i>Home-made Cantuccini biscuits and Vinsanto (sweet wine)</i>	
<i>Tagliata di Frutta con Sorbetti a piacere</i>	€ 12.00
<i>Fresh Fruit with Sorbet</i>	

*Coperto / Cover charge: € 3,00 per person
include pane e focacce fatte in casa quotidianamente, pregiata posateria in argento e morbido tovagliato in trama vintage esclusivo per Villa Tolomei
includes daily home-made bread and focaccia, fine silver cutlery and soft tablecloth in vintage texture exclusive for Villa Tolomei.*