

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

MENU DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI SALUMIFICIO RABISSI

PRIMI

RIBOLLITA TOSCANA

ALLERGENI: GLUTINE (VEGANO)

PICI ARTIGIANALI ALL'AGLIONE DELLA VAL DI CHIANA IGP

ALLERGENI: GLUTINE (VEGANO)

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO IGP DELL'APPENNINO TOSCANO
ALLE ERBE CON VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE
E PATATE ARROSTO

CINGHIALE DEL CHIANTI IN UMIDO CON
PASSATO DI SEDANO RAPA E VERDURE GLASSATE

ALLERGENI: SEDANO, LATTICINI

FORMAGGI

BIS DI PECORINI DEL TERRITORIO CON MIELE
MILLEFIORI DELLA CERTOSA

ALLERGENI: LATTICINI (VEGETARIANO)

DOLCI

CANTUCCI ARTIGIANALI E VIN SANTO

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO

65 EURO - INCLUSI VINI ABBINATI

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENE
O TRACCE DI ESSE. IN CASO DI ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE

ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI TOSCANI €16
SALUMIFICIO RABISSI

VARIAZIONE DI BRUSCHETTE MISTE CON €14
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA CERTOSA
ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE RISERVA €20
CON OLIVE LECCINE MARINATE
E DONZELLE ALLA STRUSCIA TOSCANA
ALLERGENI: GLUTINE

TARTARE DI MANZO IGP AROMATIZZATA €20
ALL'ERBA CIPOLLINA CON AVOCADO, UOVO
CROCCANTE E TARTUFO NERO ESTIVO
ALLERGENI: UOVA, SESAMO

PANZANELLA CROCCANTE CON TRILOGIA €14
DI POMODORO ERBE AROMATICHE ED ACCIUGHE
DEL CANTABRICO AL PESTO SENESE
ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, SEDANO

POMODORO RIPIENO DI CAVIALE DI MELANZANE €16
AFFUMICATO SU STRACCIATELLA DI BURRATA
E CROCCANTE AL BASILICO
ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTICINI (VEGETARIANO)

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

PRIMI

SPAGHETTONE PASTIFICIO FABBRI 100%
SENATORE CAPPELLI AL CACIO, PEPE FIORI
DI ZUCCA, BASILICO E BUCCIA DI LIMONE
ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI (VEGETARIANO) €18

TORTELLI DI BACCALÀ ALLA LIVORNESE,
OLIVE RIVIERA DISIDRATATE, CILIEGINI
CONFIT, CRUDITÈ DI BACCALÀ
E OLIO AL PREZZEMOLO €20
ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, PESCE

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE
DEL CHIANTI CON RIDUZIONE DI VINO
FOGLIA TONDA AZ.AGR. LOSI €20
ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTICINI

RISOTTO CON CARNAROLI MAREMMANO AI
FUNGHI PORCINI, TARTUFO NERO ESTIVO
E CARPACCIO DI LARDO DI CINTA €26
ALLERGENI: LATTICINI

RIBOLLITA TOSCANA CON
OLIO NUOVO DELLA CERTOSA €14
ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO (VEGANO)

PICI ARTIGIANALI ALL'AGLIONE
DELLA VAL DI CHIANA IGP €16
ALLERGENI: GLUTINE (VEGANO)

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

SECONDI

FARAONA DISOSSATA COTTA A BASSA TEMPERATURA CON MILLEFOGLIE DI PATATE AI PORCINI E MOUSSE DEI SUOI FEGATINI IN SALMI ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI	€24
SEPIE IN ZIMINO CON BIETOLINE PEPERONCINO COULIS DI POMODORO E PANE TOSCANO TOSTATO ALL'AGLIO E OLIO ALLERGENI: SENAPE, GLUTINE, SEDANO, LATTICINI	€28
CINGHIALE DEL CHIANTI IN UMIDO CON PASSATO DI SEDANO RAPA E VERDURE GLASSATE ALLERGENI: SEDANO, LATTICINI	€24
TAGLIATA DI MANZO IGP DELL'APPENNINO TOSCANO ALLE ERBE CON VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE E PATATE ARROSTO	€28
FIorentINA IGP DELL'APPENNINO TOSCANO	€6/HG
CECINA CROCCANTE CON FONDUTA DI PECORINO DELLE CRETE SENESI CON SPINACI, UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA E TARTUFO NERO ESTIVO ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTICINI (VEGETARIANO)	€22

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA	€10
MILLEFOGLIE DI PATATE E PORCINI ALLERGENI: LATTICINI	€10
SPINACI SALTATI	€6
PATATE ARROSTO	€6
PATATINE FRITTE	€6
INSALATA VERDE	€6
INSALATA MISTA ALLERGENI: SEDANO	€8

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

DESSERT

TRILOGIA AL CAFFÈ €14

ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO

SEMIFREDDO AL LIME E BASILICO CON €12

MERINGA FIAMMATA E FRUTTI DI BOSCO

ALLERGENI: LATTICINI, UOVA

MILLEFOGLIE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO €14

BIANCO, YOGURT E PESCHE ALLA MALVASIA NERA

AZ. AGRICOLA LOSI

ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI

SAVARIN DI LATTE ALLA PORTOGHESE €12

AROMATIZZATO AL ROSMARINO CON PANNA

MONTATA AL CARMELLO SALATO E SUSINE CROCCANTI

ALLERGENI: LATTICINI, GLUTINE

CANTUCCI ARTIGIANALI E VIN SANTO €10

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI, UOVA, SOLFITI

VARIAZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO €18

CON MIELE MILLEFIORI DELLA CERTOSA,

MOSTARDA E FRUTTA SECCA

ALLERGENI: LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO

**I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENE
O TRACCE DI ESSE. IN CASO DI ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE**

MENU BAMBINI

PRIMI

PASTA AL POMODORO €8
ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO

PASTA AL RAGÙ €10
ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO

SECONDI

COTOLETTA DI POLLO IMPANATA €14
SERVITA CON PATATINE FRITTE
ALLERGENI: GLUTINE, UOVO

HAMBURGER DI MANZO €18
(PANINO, HAMBURGER, POMODORO,
FORMAGGIO, MAIONESE, KETCHUP,
PATATINE FRITTE)
ALLERGENI: GLUTINE, LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO

DOLCI

GELATO CIOCCOLATO E VANIGLIA €6
ALLERGENI: LATTICINI, UOVA

TORTA AL CIOCCOLATO €8
CON PANNA MONTATA
ALLERGENI: LATTICINI, UOVA

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

TERRITORY TASTING MENU

STARTERS

TUSCAN COLD CUTS SELECTION
FROM "RABISSI DELICATESSEN"

FIRST COURSES

TUSCAN BREAD AND VEGETABLES SOUP "RIBOLLITA"
ALLERGENS: GLUTEN (VEGAN)

HOME MADE PICI PASTA, WITH TOMATO AND GARLIC
FROM "VALDICHIANA"
ALLERGENS: GLUTIEN (VEGAN)

MAIN COURSES

SLICED BEEF ENTRECOTE FROM TUSCAN "APPENNINO"
WITH HERBS, GRILLED SEASONAL VEGETABLES
AND ROASTED POTATOES

STEWED WILD BOAR WITH CELERIAC PUREE
AND GLAZED VEGETABLES
ALLERGENS: CELERY, DAIRY

CHEESES

SELECTION OF PECORINO CHEESE WITH
HONEY OF OUR OWN PRODUCTIONS
ALLERGENS: DAIRY (VEGETARIAN)

DESSERTS

TUSCAN "CANTUCCI" COOKIES WITH "VIN SANTO" WINE
ALLERGENS: GLUTEN, EGG, DAIRY, NUTS

65 EUROS - INCLUDING MATCHING WINES

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGEN SUBSTANCES OR TRACES OF THEM.
IN CASE OF ALLERGIES PLEASE NOTIFY THE STAFF

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

STARTERS

TUSCAN COLD CUTS SELECTION
FROM "RABISSI DELICATESSEN" €16

SELECTION OF "BRUSCHETTE"
WITH OWN PRODUCTION OLIVE OIL €14
ALLERGENS: GLUTEN, DAIRY, NUTS

"CINTA SENESE" RAW HAM €20
WITH MARINATED OLIVES AND FRIED PASTA
ALLERGENS: GLUTEN

BEEF TARTARE WITH CHIVE,
AVOCADO, CRUNCHY EGG €20
AND BLACK SUMMER TRUFFLE
ALLERGENS: EGGS, SESAME

CRUNCHY "PANZANELLA" €14
WITH TOMATOES AND HERBS,
ANCHOVIES AND "PESTO SENESE"
ALLERGENS: GLUTEN, FISH, CELERY

TOMATO FILLED WITH SMOKED AUBERGINES
CAVIAR WITH "STRACCIATELLA DI BURRATA" €16
AND CRUNCHY BASIL
ALLERGENS: GLUTEN, EGGS, DAIRY (VEGETARIAN)

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

FIRST COURSES

- SPAGHETTONE "FABBRI FACTORY SENATORE
CAPPELLI" WITH BLACK PEPPER, CHEESE,
COURGETTE FLOWERS, BASIL AND LEMON PEEL
ALLERGENS: GLUTEN, DAIRY (VEGETARIAN) €18
- SALTED COD TORTELLI LIVORNESE STYLE,
DRY OLIVES, TOMATOES, AND RAW SALTED
COD WITH PARSLEY OIL €20
ALLERGENS: GLUTEN, EGGS, FISH
- PAPPARDELLE PASTA WITH
WILD BOAR RAGOUT, MADE WITH
CHIANTI WINE REDUCTION €20
ALLERGENS: GLUTEN, CELERY, EGGS, DAIRY
- "CARNAROLI MAREMMANO" RISOTTO
WITH BOLETUS, BLACK TRUFFLE
AND "LARDO DI CINTA CARPACCIO" €26
ALLERGENS: DAIRY
- TUSCAN BREAD AND VEGETABLES SOUP
"RIBOLLITA" €14
ALLERGENS: GLUTEN, CELERY (VEGAN)
- HOME MADE PICI PASTA, WITH TOMATO
AND GARLIC FROM "VALDICHIANA" €16
ALLERGENS: GLUTEN (VEGAN)

MAIN COURSES

GUINEA FOWL COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH POTATOES AND BOLETUS "MILLEFOGLIE" WITH LIVER MOUSSE ALLERGENS: GLUTEN, DAIRY	€24
CUTTLEFISH WITH BEETS, CAYENNA, TOMAOTES "COULIS" AND TUSCAN TOASTED BREAD WITH GARLIC AND OIL ALLERGENS: MUSTARD, GLUTEN, CELERY, DAIRY	€28
STEWED WILD BOAR WITH CELERIAC PUREE AND GLAZED VEGETABLES ALLERGENS: CELERY, DAIRY	€24
SLICED BEEF ENTRECOTE FROM TUSCAN "APPENNINO" WITH HERBS, GRILLED SEASONAL VEGETABLES AND ROASTED POTATOES	€28
BISTECCA ALLA FIORENTINA	€6/HG
CHICKPEAS FLOUR PIE WITH PECORINO CHEESE FONDUE, SPINACHES, LOW TEMPERATURE COOKED EGG AND BLACK TRUFFLE ALLERGENS: GLUTEN, EGG, DAIRY (VEGETARIAN)	€22

CONTOURS

GRILLED VEGETABLES	€10
"MILLEFOGLIE" WITH POTATOES AND BOLETUS ALLERGENS: DAIRY	€10
SAUTÉED SPINACH	€6
ROASTED POTATOES	€6
FRENCH FRIES	€6
GREEN SALAD	€6
MIXED SALAD	€8
ALLERGENS: CELERY	

IL CHIOSTRO
DI PONTIGNANO

DESSERT

COFFEE TRILOGY €14

ALLERGENS: GLUTEN, EGGS, DAIRY, NUTS

PARFAIT LIME & BASIL FLAVOURED
WITH MERINGUE AND BERRIES €12

ALLERGENS: DAIRY, EGGS

"MILLEFOGLIE" WITH
WHITE CHOCOLATE MOUSSE,
YOGURT PEACHES AND "MALVASIA NERA" €14

ALLERGENS: GLUTEN, DAIRY

PORTUGUESE MILK FLAN PUDIM,
ROSEMARY FLAVOURED WITH WHIPPED CREAM,
SALTED CARAMEL AND CRUNCHY PLUMS €12

ALLERGENS: DAIRY, GLUTEN

TUSCAN "CANTUCCI" COOKIES
WITH "VIN SANTO" WINE €10

ALLERGENS: NUTS, DAIRY, EGGS, SULFITES

SELECTION OF LOCAL CHEESES
WITH HONEY OF OUR OWN PRODUCTION,
MOUTARD AND NUTS €18

ALLERGENS: DAIRY, NUTS

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGEN SUBSTANCES OR TRACES OF THEM.
IN CASE OF ALLERGIES PLEASE NOTIFY THE STAFF

CHILDREN MENU

FIRST COURSES

PASTA WITH TOMATO SAUCE €8

ALLERGENS: GLUTEN, CELERY

PASTA WITH RAGOUT €10

ALLERGENS: GLUTEN, CELERY

MAIN COURSES

CHICKEN CUTLET €14

WITH FRENCH FRIES

ALLERGENS: GLUTEN, EGG

BEEF BURGER €18

(BUN, HAMBURGER, TOMATO,
CHEESE, MAYONNAISE, KETCHUP,
FRENCH FRIES)

ALLERGENS: GLUTEN, DAIRY, NUTS

DESSERTS

CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM €6

ALLERGENS: DAIRY, EGG

CHOCOLATE CAKE €8

WITH WHIPPED CREAM

ALLERGENS: DAIRY, EGG