

# *Il Convito di Curina*

*Il “Convito” è un pranzo o cena solenne, abbondante e condiviso con tanti commensali, ma nella nostra visione è un momento piacevole da dividere con qualcuno per un'occasione importante o per godere di una cucina attenta ai dettagli, fatta di prodotti eccellenti e accompagnata da vini scelti con cura e passione.*

*Per questo i nostri fornitori sono così importanti perchè sono loro i nostri veri compagni di lavoro, coloro che ci garantiscono il miglior prodotto, la sua freschezza, la provenienza certa e quindi ci permettono di garantirvi un grande risultato.*

*Il nostro Chef Pancrazio Calamello utilizza le verdure di stagione e i gusti come rosmarino, salvia, basilico, timo, dragoncello, ecc. provenienti dal nostro orto. Pasta, pane, grissini, biscottini, cantucci, sorbetti e tutti i dolci sono di nostra produzione.*



*“Convito” is a formal lunch or dinner, plentiful and shared with many diners, but in our view is a pleasant moment to share with someone for an important occasion or the opportunity to enjoy a cuisine attentive to detail, made up of products excellent and accompanied by wines chosen with care and passion.*

*This is the reason why our suppliers are so important because they are our true workmates, those who provide the best product, its freshness, origin, and then some allow us to guarantee an excellent result.*

*Our Chef Pancrazio Calamello uses seasonal vegetables and flavors such as rosemary, sage, basil, thyme, tarragon, etc. coming from our vegetable garden. Pasta, bread and breadsticks, biscuits, cakes and all desserts are homemade.*

Pane e coperto € 3,00 – Acqua minerale “San Felice” € 3,00

Bread and cover charge € 3,00 – Minerale water “San Felice” € 3,00



## ***Antipasti / Starters***

- Branzino di Orbetello marinato a secco, lampone ghiacciato, granella di pistacchio e salsa al sedano* (04-08-09-10) € 12.00  
*Marinated sea bass, frozen raspberry, chopped pistachios and celery sauce*
- Battuta di manzo al coltello con nocciole tostate, salsa di senape e verdure croccanti* (03-08-09-10) € 12.00  
*Knife-chopped raw beef with toasted hazelnuts, mustard sauce and crunchy vegetables*
- Tortino di carciofi, pecorino fresco, mentuccia su crema di porri e patate con chips di capocollo* (03-07-12) € 12.00  
*Artichoke pie, fresh pecorino cheese, mint on leek and potatoes sauce with capocollo chips*
- Terrina di capriolo, pan brioche alle spezie, ravanelli in agrodolce e salsa ai mirtilli* (01-03-07-09-12) € 12.00  
*Venison terrine, spice pan brioche, sweet and sour radishes and blueberry sauce*
- Fiori di zucca ripieni di mousse di ricotta di pecora e acciughe, zabaione al parmigiano e salsa di pomodori secchi* (03-04-07) € 12.00  
*Zucchini flower stuffed with sheep ricotta and anchovies mousse, parmesan zabaglione and dried tomato sauce*
- Selezione di salumi toscani e Pecorini delle Crete senesi con miele di castagno e marmellate della casa* (07-09-10-12) € 14.00  
*Tuscan ham and salami and Pecorino cheese selection with chestnut honey and homemade marmelade*

I numeri nelle parentesi indicano gli allergeni che potete consultare nell'ultima pagina o nella tabella esposta nella sala del ristorante.

*Numbers in brackets indicate the allergens shown in the last page or in the notice displayed in the restaurant room.*



## ***Primi Piatti / First Plates***

<i>Risotto carnaroli con asparagi in due consistenze e code di gamberi fritti in panura di mais (*)</i>	<i>(07-12)</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Risotto with asparagus in two consistencies and fried shrimp tails in corn bread</i>		
<i>Tortelli cacio e pepe con pere caramellate alla cannella e riduzione di vino rosso</i>	<i>(01-03-07-12)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Tortelli with cheese and pepper, caramelized pears with cinnamon and red wine reduction</i>		
<i>Fagottino di lasagna al ragoût chiantigiano</i>	<i>(01-03-09-12)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Single portion lasagna with Chianti ragoût</i>		
<i>Tagliolini al sugo di agnello con cialda di cavolo nero</i>	<i>(01-03-12)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Tagliolini with lamb sauce and black cabbage wafer</i>		
<i>Pici tirati a mano con crema di fave fresche, guancialetto croccante e pecorino stagionato</i>	<i>(01-03-12)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Pici (Tuscan home-made thick spaghetti), fresh broad beans sauce, crispy bacon and aged pecorino cheese</i>		
<i>Vellutata di fagioli cannellini e crostini di pane toscano</i>	<i>(01-07)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Cannellini beans cream with Tuscan bread croutons</i>		

La nostra pasta viene fatta in casa e abbattuta immediatamente affinché mantenga inalterate le caratteristiche organolettiche fino al momento in cui viene cotta e servita.

*Our pasta is homemade and blast chilling in order to keep the organoleptic characteristics to the time when it is cooked and served.*

(\*) Prodotto congelato / Frozen product



## ***Secondi Piatti / Main Course***

<i>Trancio di baccalà cotto a bassa temperatura con verdure al vapore, sedano croccante e salsa all'aglio dolce</i> <i>Cod steak cooked at low temperature with steamed vegetables, crunchy celery and sweet garlic sauce</i>	<i>(03-04-07-09)</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>La costata alla Fiorentina tagliata con patate rustiche e verdure al forno</i> <i>- min. 2 persone (prezzo all'etto)</i> <i>Sliced Fiorentina's steak with roast potatoes and baked vegetables</i> <i>- min. 2 people (price per a hundred grams)</i>	<i>(---)</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Filetto di maiale lardellato cotto a bassa temperatura con salsa al Vin Santo e rosti di patate</i> <i>Larded pork fillet cooked at low temperature with Vin Santo sauce and potato rosti</i>	<i>(07-09-12)</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Carré di agnello arrosto con salsa al cognac e spinaci saltati</i> <i>Roast lamb rack with cognac sauce and sautéed spinach</i>	<i>(09-12)</i>	<i>€ 22.00</i>
<i>Reale di manzo cotto a bassa temperatura, erbe aromatiche, purè di sedano rapa e scalogno candito</i> <i>Chuck beef cooked at low temperature, aromatic herbs, celeriac purée and candied shallot</i>	<i>(07-09-12)</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>Tomino alla piastra con ratatouille e cialda di pane croccante</i> <i>Grilled Tomino cheese with ratatouille and crispy bread</i>	<i>(01-07)</i>	<i>€ 18.00</i>

Il nostro orto ci consente di presentarvi dei "piatti del giorno" seconda delle verdure raccolte.

*Our vegetable garden allow us to prepare you "daily dishes" according on the vegetables harvested.*





## ***I nostri dolci / Desserts***

<i>Tiramisù "Il Convito 3.0" e caramello salato</i> <i>Tiramisu "Il Convito 3.0" and salted caramel</i>	<i>(01-03-07)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Ganache di fragole e cioccolato bianco su terra al cacao amaro</i> <i>Strawberry and white chocolate ganache on bitter cocoa ground</i>	<i>(01-03-07)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Mousse leggera alla nocciola, inserto gelé di lamponi e salsa di cioccolato</i> <i>Light hazelnut mousse, raspberry gelee insert and chocolate sauce</i>	<i>(01-03-07-08)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Tortino di mele caldo con zabaione al Vin Santo</i> <i>Warm apple pie with Vin Santo zabaglione</i>	<i>(01-03-07-12)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Selezione dei nostri sorbetti di frutta fresca</i> <i>Selection of our fresh fruit sorbets</i>	<i>(03)</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Vin Santo con i nostri cantucci</i> <i>Vin Santo wine and home-made cantucci (dry cookies)</i>	<i>(01-03-07-08-12)</i>	<i>€ 8.00</i>

## ***Vini dessert a bicchiere / Dessert wines by the glass***

<i>Hauner – Malvasia delle Lipari passito</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Le Trosce – Vin Santo 2015</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Felsina – Vin Santo 2009</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Franz Haas – Alto Adige Moscato Rosa Schweizer 2017</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Vajra – Barolo Chinato</i>	<i>€ 8.00</i>



## ***Menu degustazione / Tasting menu***

*Tortino di carciofi, pecorino fresco mentuccia su crema di porri e patate con chips di capocollo  
Terrina di capriolo, pan bioche alle spezie, ravanelli in agrodolce e salsa ai mirtilli*

*Artichoke pie, fresh pecorino cheese, mint on leek and potatoes sauce with capocollo chips  
Venison terrine, spice pan brioche, sweet and sour radishes and blueberry sauce*

• • •

*Tortelli cacio e pepe con pere caramellate alla cannella e riduzione di vino rosso  
Tortelli with cheese and pepper, caramelized pears with cinnamon and red wine reduction*

• • •

*Tagliolini al ragoût di agnello con cialda di cavolo nero  
Tagliolini with lamb sauce and black cabbage wafer*

• • •

*Reale di manzo cotto a bassa temperatura, erbe aromatiche, purè di sedano rapa e scalogno candito  
Chuck beef cooked at low temperature, aromatic herbs, celeriac purée and candied shallot*

• • •

*Predessert*

• • •

*Dolce a sorpresa*

*Surprise dessert*

***Menu degustazione € 75,00***

*Menu degustazione con vini in abbinamento (1 calice ogni portata)*

*Tasting menu with paired wines (1 glass for each course)*

*Val di Toro – Vermentino “Auramaris” 2020*

*Castello di Cacchiano – Rosato Toscana 2020*

*Felsina – Chianti Classico “Berardenga” 2019*

*Le Trosce – Chianti Classico Riserva 2018*

*Felsina – Vin Santo 2009*

***€ 100,00***

Per ogni vostra necessità di dieta alimentare non esitate a chiedere al nostro personale di sala.

*For all your dietary needs, do not hesitate to ask our restaurant room staff.*

## *Tabella degli allergeni / Allergens board*

*Gent.mo Cliente, il Regolamento UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, modifica una precedente normativa in materia, introducendo l'Obbligo di Comunicare la Presenza di Allergeni anche nel caso dei Piatti Somministrati e non soltanto degli Alimenti in Vendita.*

*Vi invitiamo a comunicare al nostro personale di sala eventuali intolleranze o allergie alimentari e a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati nelle preparazioni.*

*Di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze allergeniche e l'eventuale presenza nei piatti presenti nel menù.*

<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b>	01	<b>CEREAL GLUTEN</b>
<b>CROSTACEI</b>	02	<b>SHELLFISH</b>
<b>UOVA</b>	03	<b>EGGS</b>
<b>PESCE</b>	04	<b>FISH</b>
<b>ARACHIDI</b>	05	<b>PEANUTS</b>
<b>SOIA</b>	06	<b>SOY</b>
<b>LATTE</b>	07	<b>MILK</b>
<b>FRUTTA A GUSCIO</b>	08	<b>CONTAINING NUTS</b>
<b>SEDANO</b>	09	<b>CELERY</b>
<b>SENAPE</b>	10	<b>MUSTARD</b>
<b>SEMI di SESAMO</b>	11	<b>SESAME SEEDS</b>
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI</b>	12	<b>SULFUR DIOXIDE and SULPHITES</b>
<b>LUPINI</b>	13	<b>LUPINS</b>
<b>MOLLUSCHI</b>	14	<b>CLAMS</b>

*Dear Customer EU Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers, amending previous legislation, introducing **the obligation to communicate the presence of allergens, even if the dishes Administered and not just Food for Sale.***

*We invite you to inform our staff about food allergies or intolerances and to request information on the ingredients used in the preparations.*

*The list above describes the allergenic substances and inform the presence, in the dishes on the menu.*