

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

Polpo alla piastra su crema di patate alla curcuma, arance e julienne di finocchi ()* (04-07) € 15.00
Grilled octopus on curcuma potato cream, oranges and fennel julienne ()*

• • •

Battuta di manzo con salsa di peperoni gialli alla senape e insalatina di campo (03-09-10) € 14.00
Knife-chopped raw beef with yellow mustard pepper sauce and mixed leaf salad

• • •

Terrina d'anatra, pan brioche alle spezie, composta di cipolle rosse e salsa ai mirtilli (01-07-12) € 15.00
Duck terrine, spice pan brioche, red onion compote and blueberry sauce

• • •

Gateau di broccolo romanesco, pecorino, pancetta croccante, timo e salsa di pomodori secchi (01-03-07) € 14.00
Broccoli gateau, pecorino cheese, crispy bacon, thyme and sun-dried tomato sauce

• • •

Tortino di pasta fillo ripieno di bietole, ricotta, acciughe, su fonduta di pecorino fresco (01-03-07) € 14.00
Phyllo dough pie stuffed with beets, ricotta, anchovies, on fresh pecorino fondue

• • •

Selezione di salumi toscani e Pecorini delle Crete senesi con miele di castagno e marmellate della casa (07-09-10-12) € 16.00
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.

(*) Prodotto congelato / Frozen product

Primi Piatti / First Plates

<i>Paccheri con seppie, pomodorini confit, bottarga e maggiorana</i>	<i>(01-04)</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Paccheri with cuttlefish, confit tomatoes, bottarga and marjoram</i>		
<i>• • •</i>		
<i>Riso carnaroli mantecato con punte di asparagi, taleggio, zest di limone e mandorle tostate</i>	<i>(07-08-12)</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Risotto whipped with asparagus tips, taleggio cheese, lemon zest and toasted almonds</i>		
<i>• • •</i>		
<i>Tortelli ripieni di ricotta, carciofi e menta su crema di burrata e granella di nocciole</i>	<i>(01-03-07-08)</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Tortelli filled with ricotta, artichokes and mint on burrata cream and hazelnut granules</i>		
<i>• • •</i>		
<i>Pici con porri, guanciale, timo e pecorino di Pienza stagionato</i>	<i>(01-07)</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Pici (Tuscan home-made thick spaghetti) with leeks, pork jowl, thyme and seasoned Pienza pecorino cheese</i>		
<i>• • •</i>		
<i>Fagottino di pasta fresca gratinato ripieno di ragù toscano</i>	<i>(01-03-07-12)</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Fresh pasta fagottino au gratin stuffed with Tuscan meat sauce</i>		
<i>• • •</i>		
<i>Zuppa di orzo e lenticchie con verdure di stagione e crostini di pane toscano</i>	<i>(01)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Barley and lentil soup with seasonal vegetables and 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.

Secondi Piatti / Main Course

Trancio di baccalà confit, purè di sedano rapa, cicoria saltata, olive infornate e salsa al prezzemolo ()* (04-07) € 24.00
Cod steak confit, celeriac puree, sautéed chicory, baked olives and parsley sauce ()*

• • •

La costata alla Fiorentina tagliata con patate rustiche e verdure al forno
- min. 2 persone (prezzo all'etto) (---) € 5.50
Sliced Fiorentina's steak with roast potatoes and baked vegetables
- min. 2 people (price per a hundred grams)

• • •

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura avvolto nel cavolo nero e lardo di cinta senese con cipolline in agrodolce (12) € 24.00
Pork tenderloin cooked at low temperature wrapped in black cabbage and Cinta Senese lard with sweet and sour onions

• • •

Carré di agnello cotto a bassa temperatura salsa al cognac, carciofi saltate e patate al cartoccio (12) € 24.00
Low-temperature cooked rack of lamb with cognac sauce, sautéed artichokes and baked potatoes

• • •

Guancia di manzo brasata al Chianti con il suo fondo di cottura e rosti di cavolfiore (07-12) € 24.00
Beef cheek braised in Chianti wine with its cooking juices and cauliflower rosti

• • •

Tomino alla piastra con ratatouille e cialda di pane croccante (01-07) € 20.00
Grilled Tomino cheese with ratatouille and crispy bread

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.

(*) Prodotto congelato / Frozen product

Menu degustazione / Tasting menu

*Battuta di manzo con salsa di peperoni gialli alla senape e insalatina di campo
Terrina d'anatra, pan brioche alle spezie, composta di cipolle rosse e salsa ai mirtilli*

*Knife-chopped raw beef with yellow mustard pepper sauce and mixed leaf salad
Duck terrine, spice pan brioche, red onion compote and blueberry sauce*

• • •

*Tortelli ripieni di ricotta, carciofi e menta su crema di burrata e granella di nocciole
Tortelli filled with ricotta, artichokes and mint on burrata cream and hazelnut granules*

• • •

*Pici con porri, guanciale, timo e pecorino di Pienza stagionato
Pici with leeks, pork jowl, thyme and seasoned Pienza pecorino cheese*

• • •

*Guancia di manzo brasata al Chianti con il suo fondo di cottura e rosti di cavolfiore
Beef cheek braised in Chianti wine with its cooking juices and cauliflower rosti*

• • •

Predessert

• • •

*Dolce a sorpresa
Surprise dessert*

Menu degustazione € 80,00

*Menu degustazione con 5 vini in abbinamento (1 calice ogni portata)
Tasting menu with 5 paired wines (1 glass for each course)*

€ 120,00

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.

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>€ 12.00</i>
<i>Bavarese all’arancia, mousse al cioccolato, croccante ai fiocchi di mais e gel di agrumi</i> <i>Orange bavarois, chocolate mousse, corn flakes crunch and citrus fruit gel</i>	<i>(01-03-07-08)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Gianduiotto alle nocciole con cuore al cacao e salsa ai mirtilli</i> <i>Hazelnut gianduiotto with cocoa heart and blueberry sauce</i>	<i>(01-03-07-08)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Tortino di mela verde su crema alla vaniglia</i> <i>Green apple pie with vanilla cream</i>	<i>(01-03-07)</i>	<i>€ 12.00</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>€ 10.00</i>

Vini dessert a bicchiere

Dessert wines by the glass

<i>Pupillo</i>	<i>Moscato Passito “Solacium”</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Le Trosce</i>	<i>Vin Santo</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Felsina</i>	<i>Vin Santo</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Castello Monterinaldi</i>	<i>Vin Santo “Occhio di Pernice”</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Franz Haas / Girlan</i>	<i>Alto Adige Moscato Rosa</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Chiesina di Lacona</i>	<i>Aleatico Passito dell’Elba</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Sobrero</i>	<i>Barolo Chinato</i>	<i>€ 8.00</i>

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.

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

*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.