

# *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 arrostito con crema di patate viola profumate al limone e la sua maionese (\*)* (04-07-10) € 14.00  
*Roasted octopus with lemon-flavored purple mashed potatoes and mayonnaise (\*)*

• • •

*Battuta di manzo con tuorlo d'uovo marinato, salsa al parmigiano e verdure croccanti* (03-07-09) € 14.00  
*Knife-chopped raw beef with marinated egg yolk, parmesan sauce and crispy vegetables*

• • •

*Mini quiche di cicoria Catalogna, ricotta, pancetta e fonduta di Parmigiano* (01-03-07) € 14.00  
*Catalogna chicory mini quiche with ricotta, bacon and Parmesan fondue*

• • •

*Mousse di carciofi Morelli, erbe di campo, scaglie di pecorino, sfoglia di pane ai cereali e olio al timo* (01-07) € 12.00  
*Morelli artichoke mousse, wild herbs, pecorino cheese flakes, multigrain bread and oil with thyme*

• • •

*Insalata panzanella in sfoglia di pane toscano* (01-09) € 12.00  
*Panzanella salad (bread and vegetable salad) in Tuscan bread sheet*

• • •

*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*

*Paccheri con rana pescatrice, asparagi, passata di datterini, basilico e polvere di olive* (01-04) € 16.00  
*Paccheri with monkfish, asparagus, date puree, basil and olive powder*

• • •

*Risotto carnaroli mantecato con fiori di zucca, fili di zucchine, maggiorana e taleggio (20 minuti)* (07-12) € 16.00  
*Risotto with squash blossoms, zucchini cut in strands, marjoram and taleggio cheese (20 minutes)*

• • •

*Fagottini di rapa rossa ripieni di patate, menta e formaggio fresco con salsa di porri e scaglie di mandorle* (01-03-07-08) € 16.00  
*Red turnip ravioli stuffed with potato, mint and cream cheese with leek and almond sauce*

• • •

*Pici con baccelli, timo, guanciale di Cinta senese e pecorino stagionato* (01-07) € 15.00  
*Pici (Tuscan home-made thick spaghetti) with pods, thyme, Cinta cheek and aged pecorino cheese*

• • •

*Pappardelle gratinate ripiene di ragù Toscano* (01-03-07-12) € 15.00  
*Pappardelle au gratin with Tuscan ragu*

• • •

*Vellutata di piselli con crostini di pane toscano* (01-07) € 14.00  
*Creamy pea soup with Tuscan bread croutons*

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 cotto a bassa temperatura, verdure cotte e crude con salsa all'aneto (\*)* (04-07) € 22.00  
*Cod steak cooked at low temperature, cooked and raw vegetables with dill 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 nella sua rete con pancetta affumicata, mela verde, salsa al Vermentino e rosti di patate* (12) € 22.00  
*Pork tenderloin cooked in pig caul with smoked bacon, green apple, Vermentino wine sauce and potato rosti*

• • •

*Petto d'anatra confit, riduzione di Chianti e lamponi con spinaci saltati e patate schiacciate alle erbe aromatiche* (07-12) € 22.00  
*Confit duck breast, Chianti and raspberries reduction with sautéed spinach and herb mashed potatoes*

• • •

*Cappello del prete cotto a bassa temperatura, soffice di patate alla paprica e caponatina di verdure* (07-12) € 22.00  
*Chuck beef cooked at low temperature, paprika mashed potatoes and vegetable caponata*

• • •

*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 tuorlo d'uovo marinato, salsa al parmigiano e verdure croccanti  
Mousse di carciofi Morelli, erbe di campo, scaglie di pecorino,  
sfoglia di pane ai cereali e olio al timo*

*Knife-chopped raw beef with marinated egg yolk, parmesan sauce and crispy vegetables  
Morelli artichoke mousse, wild herbs, pecorino cheese flakes,  
multigrain bread and oil with thyme*

• • •

*Fagottini di rapa rossa ripieni di patate, menta e formaggio fresco con salsa di porri e  
scaglie di mandorle*

*Red turnip ravioli stuffed with potato, mint and cream cheese with leek and almond sauce*

• • •

*Pici con baccelli, timo, guancia di Cinta senese e pecorino stagionato  
Pici with with pods, thyme, Cinta cheek and aged pecorino cheese*

• • •

*Cappello del prete cotto a bassa temperatura, soffice di patate alla paprica e  
caponatina di verdure*

*Chuck beef cooked at low temperature, paprika mashed potatoes and vegetable caponata*

• • •

*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>Cre moso al lime e mango, biscotto al cioccolato e gel all'olio extravergine</i> <i>(01-03-07-08)</i> <i>Creamy lime and mango with chocolate cookie and extra virgin oil gel</i>		<i>€ 12.00</i>
<i>Mousse al cioccolato fondente, inserto alla vaniglia, coulis di fragole e croccante alle nocciole</i> <i>(03-07-08)</i> <i>Dark chocolate mousse, vanilla insert, strawberry coulis and hazelnut crunch</i>		<i>€ 12.00</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>€ 10.00</i>

## ***Vini dessert a bicchiere***

### ***Dessert wines by the glass***

<i>Hauner</i>	<i>Malvasia delle Lipari passito</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Le Trosce</i>	<i>Vin Santo</i>	<i>€ 9.00</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</i>	<i>Alto Adige Moscato Rosa Schweizer</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Sobrero</i>	<i>Barolo Chinato</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Chiesina di Lacona</i>	<i>Aleatico Passito dell'Elba</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.*

<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.*