

Il Convito di Curina

Antipasti

- Branzino di Orbetello marinato a secco, lampone ghiacciato, granella di pistacchio e salsa al sedano* (04-08-09) € 12.00
Marinated sea bass, frozen raspberry, chopped pistachios and celery sauce
- Tartare di manzo battuta al coltello con crema di burrata* (07-10) € 12.00
Beef tartare beaten with knife with burrata sauce
- Fiori di zucca ripieni di mozzarella, acciughe e vellutata di pomodorini piccante* (04-07) € 12.00
Zucchini flowers stuffed with mozzarella, anchovies and a spicy cherry tomatoes sauce
- Praline di paté di milza, sfoglie di pane toscano e cipolla rossa di Certaldo caramellata* (01-03-04-07-12) € 10.00
Spleen paté pralines, bread sheets and red onion caramelized
- Panzanella con gelatina di cetriolo e crudo di pomodoro* (01-09) € 10.00
Panzanella (bread and vegetable salad) with cucumber jelly and raw tomato
- Selezione di salumi della macelleria "Belli" e Pecorini delle Crete senesi con miele di castagno e marmellate della casa* (07-09-12) € 14.00
Tuscan ham and salami selection from the "Belli" butcher's shop 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

<i>Spaghetti alla chitarra con julienne di verdure, pecorino e mentuccia</i>	<i>(01-03-07)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Homemade spaghetti with julienne vegetables, pecorino cheese, fresh mint</i>		
<i>Risotto carnaroli mantecato con calamari, zucchine e bottarga di muggine</i>	<i>(04-07-12)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Risotto with squid, zucchini and mullet bottarga</i>		
<i>Cappellacci ripieni di sugo all'aglione, salsa al basilico e scaglie di pecorino</i>	<i>(01-03-07)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Stuffed pasta with tomato and garlic sauce, basil sauce and pecorino flakes</i>		
<i>Pappardelle al ragout bianco di carne</i>	<i>(01-03-12)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Pappardelle with white meat ragout</i>		
<i>Pici tirati a mano con cacio e pepe, guanciale croccante e tuorlo d'uovo marinato</i>	<i>(01-03-07-12)</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Pici (Tuscan home-made thick spaghetti) with pecorino cheese and pepper, crispy pork jowl and dry yolk</i>		
<i>Pappa al pomodoro</i>	<i>(01)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Typical Tuscan bread tomato soup (eatable with fork)</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

<i>Quadrotti di baccalà fritto su salsa alla livornese e spinacina saltata</i> <i>Fried cod with tomato sauce and sautéed spinach</i>	<i>(01-04)</i>	€ 20.00
<i>La costata alla Fiorentina tagliata con fagioli al fiasco e verdure al forno</i> <i>- min. 2 persone (prezzo all'etto)</i>	<i>(---)</i>	€ 5.00
<i>Sliced Fiorentina's steak with beans and baked vegetables</i> <i>- min. 2 people (price per a hundred grams)</i>		
<i>Filetto di maiale lardellato cotto a bassa temperatura con salsa al Vin Santo</i> <i>e purè di patate all'olio aromatizzato</i>	<i>(12)</i>	€ 20.00
<i>Larded pork fillet cooked with Vin Santo sauce and mashed potatoes with</i> <i>flavored oil</i>		
<i>Coscia di faraona con la sua salsa, filetti di mandorle tostate e ratatouille</i> <i>Guinea hen leg, toasted almond and ratatouille</i>	<i>(08-12)</i>	€ 20.00
<i>Fianchetto di manzo cotto sottovuoto, erbe aromatiche, salsa al Chianti e</i> <i>patate gratinate</i>	<i>(07-12)</i>	€ 20.00
<i>Vacuum-cooked flank beef, aromatic herbs, Chianti sauce and gratin potatoes</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>	€ 18.00

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.

Il Convito di Curina

I nostri dolci

<i>Semisfera di cioccolato fondente con cremoso alla vaniglia, croccante al caramello e frutti di bosco</i>	<i>(03-07-08)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Dark chocolate semisphere with vanilla cream, caramel crunch and berries</i>		
<i>Bavarese alle fragole, terra al cioccolato e crema inglese</i>	<i>(01-03-07)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Strawberry bavaroise, chocolate and crème anglaise</i>		
<i>Semifreddo alle nocciole, piccolo cannolo ripieno di mousse di ricotta e coulis di lamponi</i>	<i>(01-03-07)</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Hazelnut parfait, small cannoli filled with ricotta mousse and raspberry coulis</i>		
<i>Tortino di mele con zabaglione al Vin Santo e gelato alla vaniglia</i>		<i>€ 10.00</i>
<i>Apple pie with Vin Santo eggnog and ice-cream</i>	<i>(01-03-07-12)</i>	
<i>Selezione dei nostri sorbetti di frutta fresca</i>	<i>(03)</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Selection of our fresh fruit sorbets</i>		
<i>Vin Santo con i nostri cantucci</i>	<i>(01-03-07-08-12)</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Vin Santo wine and home-made cantucci (dry cookies)</i>		

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.

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.