

I CHIOSTRI RESTAURANT

ANTIPASTI- APPETIZERS

- *Sformatino di piselli novelli con salsa di cipollotti fondenti all'aceto di vino € 11,00
Peas pudding with tender creamy onions in wine vinegar
- Farcita di coniglio in "Porchetta" con piccole insalatine primaverili € 12,00
Rabbit stuffed in "Porchetta" with little spring salads
- Savarin di mousse di baccalà con insalatina tiepida di pendolini e olive taggiasche € 12,00
Savarin of salt cod mousse with warm cherry tomatoes salad and olives
- Prosciutto Toscano del Pratomagno con budino di fegatini al Vin Santo € 13,00
Tuscan raw ham from Pratomagno with chicken livers pudding with Vin Santo
- Tonno rosso marinato allo zenzero con crudite di zucchine al limone € 13,00
Red tuna marinated in ginger with raw zucchini with lemon

PRIMI PIATTI- ENTREES

- Crema d'asparagi verdi con timballino d'uovo al parmigiano € 12,00
Green asparagus cream with egg and Parmesan cheese timbale
- Ravioloni di melanzane e scamorza con salsa di pomodorini passiti e origano fresco € 13,00
Eggplants and smoked cheese Ravioli with dry tomatoes sauce and fresh oregano
- *Gnocchetti di patate con salsa di zucchini e pecorino di Pienza profumati alla menta € 13,00
Potato dumplings with zucchini sauce and pecorino cheese flavoured with mint
- Stracci di pasta fresca al farro con salsa di quaglie e erbe aromatiche € 13,00
Spelt home-made shreds of pasta with quails sauce and aromatic herbs
- Tagliolini freschi ai frutti di mare e pomodori ciliegia leggermente piccanti € 12,00
Fresh home-made noodles with seafood and cherry tomatoes lightly spiced
- Risotto alle piccole verdure novelle con code di gamberoni € 13,00
Risotto with vegetables and prawn tails

PIATTI UNICI- BIG PLATTERS

- Straccetti di manzo al rosmarino con sformatino di fagioli cannellini al fiasco € 26,00
Sliced beef with rosemary and beans pudding
- Trancio di rombo in crosta di sesamo con tagliolini al pomodoro fresco € 26,00
Large slice of turbot in sesame crust with fresh tomato noodles
- Bocconcini di bianco di pollo al curry con timballino di riso nero venere € 26,00
White chicken bites with curry and black rice timbale
- Sformato di carciofi e maggiorana servito con salsa alle piccole verdure € 22,00
Artichokes and marjoram flan served with vegetables sauce

Alcune vivande, in determinati periodi dell'anno, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta. Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda

Some dishes, depending on the market's seasonal availability, might be prepared using high quality frozen products. Please ask our staff for any detail

* Piatti a basso contenuto calorico - Low fat dishes

I CHIOSTRI RESTAURANT

SECONDI PIATTI PESCE - FISH MAIN COURSE

- Gran frittura di calamari e gamberoni con verdure croccanti e salsa tartara € 28,00
Fried calamari and prawns with crispy vegetables and tartar sauce
- Trancio di rombo chiodato ai cuori di carciofo profumati al timo € 23,00
Large slice of turbot with artichokes and thyme
- *Scampi e gamberoni grigliati con assortimento di verdure grigliate € 28,00
Grilled scampi and prawns with an assortment of grilled vegetables
- Cesto di pesce del giorno selezionato dal mercato € 23,00
Fresh fish basket from the market

SECONDI PIATTI CARNE - MEAT MAIN COURSE

- *Tagliata di manzo profumata al rosmarino in fiore servita con fagioli Valdarnesi e patate novelle € 24,00
Sliced sirloin of beef perfumed with rosemary served with beans and potatoes
- Costolette d'agnello scottate accompagnate con fave croccanti alla maggiorana € 22,00
Lamb chops accompanied with marjoram crispy broad beans
- Filetto di pollo farcito alle punte d'asparagi fasciato al guanciaie di cinta € 22,00
Chicken breast stuffed with asparagus tips wrapped in pork cheek
- *Cappello di sfoglia con misto di verdure grigliate e tomino di capra all'olio aromatico € 20,00
Puff-pastry with grilled vegetables and goat cheese in aromatic oil
- Classica bistecca alla fiorentina cotta sui carboni (min. 2 perone) € 58,00
The traditional Florentine T-bone steak on charcoal (min.2 people)

LA LAMPADA - FLAMBE'

- Gamberoni Imperiali "I Chiostrì" € 30,00
King prawns with tomato sauce, cream and onions
- Emencè di vitella con punte di asparagi, zucchine e concassè di pomodoro € 23,00
Slice veal with asparagus tips, zucchini, and diced tomatoes
- Frutti di bosco Flambè serviti in cialda croccante con gelato alla vaniglia € 13,00
Wild berries Flambè served in crispy wafer with vaniglia ice cream

FORMAGGI - CHEESE

- Selezione di pecorini toscani serviti con miele di castagno € 12,00
Selection of Tuscany pecorino cheese served with chestnut honey
- Grana Padano e bocconcini di bufala con mostarda di melone € 12,00

Grana Padano cheese and buffalo mozzarella with melon mustard

*Executive Chef Sandro Pedica
Restaurant Manager Pietro Bellifemine*