

# I CHIOSTRI RESTAURANT

## MENÚ DEGUSTAZIONE

Minimo 2 persone

### *ANTIPASTI*

Tonno rosso marinato allo zenzero con crudité di zucchine al limone  
Farcita di coniglio in "Porchetta" con piccole insalatine primaverili

### *PRIMI PIATTI*

Crema d'asparagi verdi con timballino d'uovo al parmigiano  
Tagliolini freschi ai frutti di mare  
e pomodori ciliegia leggermente piccanti

### *SECONDI PIATTI PESCE E CARNE*

Trancio di rombo chiodato ai cuori di carciofo profumati al timo  
Tagliata di manzo profumata al rosmarino in fiore servita  
con fagioli Valdarnesi e patate novelle

### *DESSERT*

Crema di mascarpone profumata al limoncello con salsa ai lamponi  
Terrina di pesche nectarine al prosecco con crema all'amaretto

€ 55,00 per persona  
Compreso un calice di vino  
selezionato dal nostro sommelier

Tasse e servizio inclusi

# I CHIOSTRI RESTAURANT

## TASTING MENU

Minimum 2 people

### *APPETIZERS*

Red tuna marinated in ginger with raw zucchini with lemon  
Rabbit stuffed in "Porchetta" with little spring salads

### *ENTREES*

Green asparagus cream with egg and Parmesan cheese timbale  
Fresh home-made noodles with seafood  
and cherry tomatoes lightly spiced

### *MAIN COURSE FISH AND MEAT*

Large slice of turbot with artichokes and thyme  
Sliced sirloin of beef perfumed with rosemary  
served with beans and potatoes

### *DESSERT*

Mascarpone cream flavoured with lemon and raspberry sauce  
Peaches terrine in dry sparkling wine with amaretto cream

€ 55,00 per person  
Including sommelier suggested  
wine samplings

Service and tax included