RISTORANTE

Il Conventino di Villa Tolomei

A MARIGNOLLE

APERTO DAL LUNEDÌ AL SABATO
DALLE 19,30 ALLE 22

OPEN FROM MONDAY TO SATURDAY
FROM 7,30 P.M. TO 10 P.M.

ANTIPASTI *Starter*

TRE CONSISTENZE DI PECORINO
CON PERA WILLIAM AL VIN BIANCO BRULÈE (3,7,12)

Tuscan pecorino cheese in three textures,
with Bartlett pear flavoured with mulled white wine 22

GUAZZETTO DI POLIPETTI
CON PANISSE DORATE CONDITE AL LIME (7,12,14)

Baby octopus stew
with golden panisse seasoned with lime 24

POLENTA CONCIA ALLE ERBE,
MISTO DI FUNGHETTI TRIFOLATI, CERVO IN UMIDO (7)

Creamy polenta with herbs,
mixed sautéed mushrooms and stewed venison 26

LINGUA DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON SALSA DI MELE GOLDEN,
MAIONESE DI RUCOLA, CHIPS DI CIPOLLA FRITTA (3,12)

Grilled veal tongue with golden apple sauce,
rocket salad mayonnaise, fried onion crisps **23**

RISTORANTE
Il Conventino
di Villa Tolomei
A MARIGNOLLE

Coperto: 5 euro a persona
Cover: 5 euros per person

PRIMI *First courses*

TORTELLO RIPIENO DI BRASATO CON LA SUA SALSA, CREMA AL PARMIGIANO 24 MESI, OLIO AL TIMO (1,3,7,9,12)

Braised beef tortello with its jus, 24-month aged Parmesan cream and thyme oil **27**

RISOTTO CON CREMA DI CAVOLFIORE ARROSTO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, NOCCIOLE TOSTATE E OLIO AL CIPOLLOTTO (4,7,8)

Risotto with roasted cauliflower cream, Cantabrian anchovies, toasted hazelnuts and spring onion oil **26**

GNOCCHETTI DI RICOTTA E SALVIA, BURRO NOCCIOLA, CREMA DI SPINACI E POLVERE DI GUANCIALE (1,3,7)

Ricotta and sage gnocchetti, browned butter, spinach cream and guanciale powder **24**

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL CACAO CON GRANA PADANO DOP, CANNELLA E CREMA DI ZUCCA DELICA (1,3,7)

Cocoa "spaghetti alla chitarra", Grana Padano cheese, cinnamon and Delica pumpkin cream **25**

RISTORANTE
Il Conventino di Villa Tolomei
A MARIGNOLLE

Coperto: 5 euro a persona
Cover: 5 euros per person

SECONDI *Main courses*

RICCIOLA IN CROSTA DI CASTAGNE, CARDONCELLI IN PADELLA E OLIO AL ROSMARINO (1,4,7,12)

Yellowtail in a chestnut crust, pan-seared cardoncelli mushrooms and rosemary oil **32**

GUANCIA DI VITELLO CON SALSA AL CIOCCOLATO, BAGNETTO VERDE, NOCCIOLE, CAFFÈ E POLVERE DI CAPPERI (4,8,9,12)

Veal cheek with chocolate sauce, green sauce, hazelnuts, coffee and caper powder **28**

FILETTO DI SEDANO RAPA, IL SUO FONDO DI COTTURA, SPINACI SCOTTATI IN PADELLA E SALSA ALLO YOGURT GRECO (9,7,12)

Celeriac fillet, its cooking juices, pan-fried spinach and Greek yoghurt sauce **24**

BISTECCA ALLA FIORENTINA CON VERDURE GRIGLIA E FAGIOLI ALL'OLIO

Florentine steak with grilled vegetables and beans in olive oil **Etto/Hectogam 10**

RISTORANTE
Il Conventino di Villa Tolomei
A MARIGNOLLE

Coperto: 5 euro a persona
Cover: 5 euros per person

DOLCI *Dessert*

MOUSSE AL THE MATCHA CON MANGO,
CRUMBLE ALLE ARACHIDI E MERINGHE AL LAMPONE (3,5,7)

Matcha tea mousse with mango, peanut crumble
and raspberry meringues **12**

CREMOSO MASCARPONE E NOCCIOLA
CON SPUMA DI CIOCCOLATO FONDENTE
E EXTRAVERGINE TOLOMEI (3,7,8)

Mascarpone and hazelnut cream, dark chocolate
mousse and Tolomei extra virgin olive oil **12**

CHEESE CAKE ALLA VANIGLIA CON NAMELAKA AL PISTACCHIO POP
CORN AL CARAMELLO E ARANCIA PELATA A VIVO (1,3,7,8)

Vanilla cheesecake with pistachio namelaka,
caramel popcorn and fresh orange segments **12**

GELATO VANIGLIA E CIOCCOLATO,
SORBETTO LIMONE O FRAGOLA (7)

Vanilla and chocolate gelato,
lemon or strawberry sorbet **12**

RISTORANTE
Il Conventino
di Villa Tolomei
A MARIGNOLLE

Coperto: 5 euro a persona
Cover: 5 euros per person

ALLERGENI *Allergens*

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
EU REGULATION N.1169/2011 - ANNEX: SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

(1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*1);
b) maltodestrine a base di grano (*1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CEREALS CONTAINING GLUTEN
Wheat, sagale, barley, oats, spelt, kamut or their strains hybridised strains and derived products, except:
*a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (*1);*
*b) wheat-based maltodextrins (*1);*
c) barley-based glucose syrups;
d) cereals used for the manufacture of alcholic distillates, inchso ethyl alcohol of agricultural origin.

(2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

SHELLFISH AND CRUSTACEAN PRODUCTS

(3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

EGGS AND EGG PRODUCTS

(4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE , tranne:
a) gelatina di pesce utilizzatacome supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

***FISH AND FISH-BASED PRODUCTS**, except:*
a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
b) gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

(5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS

(6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (*1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

***SOYA AND SOYA-BASED PRODUCTS,** except:*
*a) refined soybean oil and fat (*1);*
b) natural mixed tocopheryls (E306), natural D-alpha tocopheryls, natural D-alpha tocopheryls acetate, natural soy-based D-alpha tocopheryls succinate;
c) vegetable oils derived from soybean-based phytosterol and phytosterol;
d) plant sterol ester produced from soybean-based plant oila.

RISTORANTE
Il Conventino
di Villa Tolomei
A MARIGNOLLE

(7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE), *except:*
a) whey used for the manufacture of distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactiol.

(8) FRUTTA A GUSCIO
Mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acalgiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K Koch], noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), ei loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazio- ne di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico origine agricola.

NUTS
Almonds (Amygdalus communis L.),hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglansregia), cashewnuts(Anacardium occidentale), pecans [Carya illinoinensis (Wangenh.) K Koch], brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland (Macadamia ternifolia), and their products, except for nuts used for the manufacture of distilled spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.

(9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND CELERY PRODUCTS

(10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS

(11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS

(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg a 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

SULPHURDIOXIDEANDSULPHITES
In concentrationsgreater than 10mg/kgat 10mg/litre in termsoftotalSO to be calculated for products proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.

(13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPINS AND LUPINE PRODUCTS

(14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND SHELLFISH PRODUCTS

(*1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
*(*1) And derived products in so far as the processing they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the product from which they are derived.*

Nella nostra cucina non è possibile evitare la presenza in tracce dei seguenti allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
In our kitchen is not possible to avoid traces of the following allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare in conformità al Reg Ce 853/04
Raw or pratically raw fish products have undergone a thermal abatement to guarantee food safety in compliance with Ec Regulation 853/04

RISTORANTE
Il Conventino
di Villa Tolomei
A MARIGNOLLE