

La qualità delle materie prime è il nostro punto di forza, garantiamo solo i migliori ingredienti che potrete gustare nel nostro Ristorante La Chiostrina.
Se volete assaporare le pietanze preparate dal nostro chef chiamateci e prenotate un tavolo oppure ordinate direttamente i nostri piatti nella vostra camera.

Il nostro ristorante è aperto TUTTE LE SERE dalle 19:00 alle 22:30
(visto i posti limitati si consiglia la prenotazione)

The choice of high quality raw materials is our strength...We guarantee that only the best ingredients go into our products and we invite you to taste our proposals at our restaurant La Chiostrina.
Dial 70 to book your table or order your dinner in room

Our restaurant is open EVERY EVENING from 19:00 to 22:30
(due to limited space the reservation is recommended)

Gli Antipasti STARTER

Soufflé di radicchio rosso trevigiano, formaggio erborinato, passata di pisellini con pomodorini essiccati e menta fresca Trevisan red chicory soufflé, blue cheese, peas cream with dried tomatoes and fresh mint	€ 16,00
Salmone marinato al sale rosa ed agrumi, tenere misticanze, avocado e formaggio caprino fresco alla panna acida Salmon marinated in pink salt and citrus fruit accompanied by tender mixture of wild salads dressed with avocado, fresh goat cheese and sour creme	€ 20,00
Tradizionale tagliere di salumi e formaggi toscani con crostone di fegatini e composta di fichi Selection of traditional Tuscan cured meats and cheeses accompanied by toasted bread with liver chicken pate and fig jam	€ 20,00

I Primi Piatti FIRST COURSE

Tortelli* di Patate alla mugellana con gamberoni imperiali, crema alla zucca con rosmarino e zafferano Ravioli* stuffed with potatoes (typical of Mugello) in sauce of mazzancolle (king prawns), pumpkin cream with rosemary and saffron	€ 22,00
Trofiette* al Pesto artigianale con patate e fagiolini verdi, pinoli e pecorino toscano e olio extra vergine toscano Trofie* (short twisted pasta typical of Liguria) with home-made Pesto sauce (basil, pine nuts, Tuscan pecorino cheese and Tuscan extra-virgin oil)	€ 18,00
Pici* nel ragù bianco di vitella e timo con asparagi verdi e coulis di ricotta vaccina alle noci Pici* (similar to thick spaghetti) with white ragout of veal and thyme, green asparagus and coulis of ricotta cheese with walnuts	€ 18,00

I Secondi Piatti SECOND COURSE

Filetto di manzo in padella con riduzione di Chianti classico, semi di finocchio tostati e zenzero fresco, purea di patate* al mandarino e funghi champignon Pan-fried beef tenderloin in Chianti Classico sauce, roasted fennel seeds, fresh ginger and mashed potatoes* with tangerine zest and mushrooms	€ 26,00
Le verdure dell'orto tiepide e ripiene con crema di basilico, misticanza e tartufo nero Fresh vegetables stuffed with basil cream, mixture of wild salads and black truffle	€ 20,00
Trancio di spigola in olio cottura con pistacchio di Bronte, flan di cavolfiore al cumino, olive toscanelle e riduzione al lime Sea bass cooked in extra virgin Tuscan olive oil with Bronte Pistachio, cauliflower flan with cumin, Tuscan olives and lime sauce.	€ 24,00

Dessert DESSERT

Cheese cake* all'amaretto e frutti di bosco in salsa leggera di caffè Amaretto cheese cake with wild berries and light coffee sauce	€ 10,00
Selezione di gelati o sorbetti Selection of ice creams and sorbets	€ 10,00
Crostatina di limone bio e fragoline alla crema di mandorle Organic Lemon tart with strawberries and almond cream	€ 10,00