



LA PASSIONE PER LA QUALITÀ,
IL GUSTO PER LA TRADIZIONE.

PER COMINCIARE

**Selezione di salumi e
pecorini toscani**

*Assortment of typical
hors d'oeuvre*

€ 16,50



**Carpaccio di finocchiona con
scaglie di grana e miele**

*Slice of salami finocchiona
with parmesan cheese and honey*

€ 9,00



**Selezione di formaggi
Affinati De' Magi**

Ewe's cheese with jam

€ 16,50



**Bruschette
con pate' di fegatini**

Canapé with liver pate

€ 8,50



**Bruschette con pomodorini,
basilico e olio EVO**

*Canapé with cherry tomato,
basil and oliv oil*

€ 9,00



**Bruschette pecorino
e prosciutto**

*Canapé with ewe's
cheese and cured ham*

€ 8,50



LE DELIZIE DI SPIANATOIA

Homemade pasta

**Pici alle briciole
(olio, aglio o acciughe, briciole di pane)**

*Pici with oil and crumbs,
garlic or anchovies*

€ 10,00



**Pici all'aglione
Az.Agricola di Genito Luigi**

*Pici with tomato
sauce and garlic*

€ 10,00



**Pici cacio
e pepe**

Pici with cheese and pepper

€ 10,00



**Pici
al ragù**

Pici with meat sauce

€ 10,00



**Spaghetti alla chitarra con pesto di basilico,
mandorle e pomodorini**

*Spaghetti with pesto of almond,
basil and cherry tomato*

€ 11,00



**Chicche di patate con
fiori di zucca, ricotta e zafferano**

*Gnocchi with bacon
and courgette flowers*

€ 11,00



**Scrigni di cacio e pepe
con pancetta croccante e rucola**

*Ravioli filled with cheese and pepper,
bacon and rocket salad*

€ 11,50





DALLA GRIGLIA

Bistecca alla Fiorentina (al Kg)

*Grilled T-bone
steak*

€ 46,00

Tagliata rucola e parmigiano

*Slice of grilled meat
with rocket salad and parmesan cheese*

€ 13,00



Tagliata pepe verde e rosmarino

*Slice of grilled meat
with green pepper and rosemary*

€ 13,00

Tagliata rucola e pomodorini

*Slice of grilled meat with
cherry tomato and rocket salad*

€ 13,00

Pressata di Chianina I.G.P con ins.verde e patate arrosto

*Grilled Burgher with
green salad and roasted potatoes*

€ 15,50

ALLA PENTOLA

Coniglio ripieno arrosto con olio al finocchietto selvatico

*roasted stuffed rabbit
with fennel oil*

€ 13,00

Baccala' al coccio

*salted cod with
cherry tomatoes and olives*

€ 12,00



Anatra alla vecchia maniera

roast duck with fennel

€ 12,50



PIATTI FREDDI

Caprese di bufala D.O.P

*Caprese of bufala's
cheese D.O.P.*

€ 11,00



Gran piatto misto

*Verdure grigliate, mozz. di bufala, insalata di zucchine,
bruschetta pomodoro, Grilled vegetables, mozz. bufala
cheese, courgette salad, bruschetta with cherry tomato*

€ 16,00





DALL' ORTO

Insalata verde

Green salad

€ 6,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 6,50

Insalata del contadino
(insalata, olive, carote, mais,
cipolla, sedano)

*Salad with green olives,
carrots, corn, onion, celery*

€ 8,00



Insalata allegra
(insalata, pomodori, mozzarella, cetrioli,
sedano, uova, tonno, olive, carote)

*Salad with tomato, cheese, cucumbers, celery,
eggs, tuna, olives, carrots*

€ 8,50



Insalata regina
(insalata, sedano, carote, olive, zucchine,
pomodoro uova, tonno)

*Salad with tomato, celery, carrots, olives,
courgettes, eggs, tuna*

€ 8,50



Insalata gustosa
(insalata, pecorino, noci, pere,
parmigiano)

*Salad with ewe's cheese,
walnuts, pears, parmesan cheese*

€ 8,50



Insalata delizia
(insalata, uova, parmigiano, acciughe,
pane tostato)

*Salad with eggs, parmesan cheese,
anchovies, toasted bread*

€ 8,50



Insalata rucola
(rucola, pomodorini,
parmigiano)

*Rocket salad, Cherry tomato,
parmesan cheese*

€ 7,50



Insalata del mercoledì
(insalata, prugne, porchetta)

*salad, dried plums,
baked porchetta*

€ 9,00

Patate
arrosto

*Roast
potatoes*

€ 6,00



Patate fritte

Fried potatoes

€ 6,00



Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 8,50

Spinaci saltati

Spinach (stir fried with garlic or butter)

€ 6,00



Verdure pastellate

Mixed fried vegetables

€ 7,00





PIZZE ROSSE

Marinara
(Pomodoro, Aglio, Origano)
Tomato, Garlic, Origan

€ 6,00



Margherita
(Pomodoro, Mozzarella)
Tomato, Mozzarella cheese

€ 7,00



Napoletana
(Pomodoro, Mozzarella,
Acciughe, Capperi)
*Tomato, Mozzarella cheese,
Anchovy, Caper*

€ 7,50



Capricciosa
(Pom., Mozz., Funghi, Carciofi, Olive,
Prosciutto crudo)
*Tom., Mozz. cheese, Mushrooms, Olives,
Artichokes, Cured Ham*

€ 8,00



4 Stagioni
(Pom., Mozz., Funghi, Carciofi, Olive, Uovo,
Prosciutto crudo)
*Tom., Mozz. cheese, Mushrooms, Olives,
Artichokes, Eggs, Cured Ham*

€ 8,00



Francescana
(Pomodoro, Mozzarella, Funghi,
Prosciutto crudo)
*Tomato, Mozz. cheese,
Mushrooms, Cured Ham*

€ 8,00



Perugina
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia)
Tomato, Mozz. cheese, Sausage

€ 7,50



Diavola
(Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante)
Tomato, Mozz. cheese, Chily salami

€ 7,50



Würstel
(Pomodoro, Mozzarella,
Würstel)
Tomato, Mozz. cheese, Würstel

€ 7,50



Bufala
(Pomodoro, Mozzarella di bufala, Pachino,
Basilico)
Tomato, Mozzarella of bufala, Cherry tomato, Basil

€ 8,00



Piccantissima
(Pomodoro, mozzarella,
salame piccante, nduja)
Tomato, mozz.cheese, chili salami, spicy cream

€ 8,00



Bufala
(Pomodoro, Mozzarella di bufala, Pachino,
Basilico)
Tomato, Mozzarella of bufala, Cherry tomato, Basil

€ 8,00



Nocchi
(Pom., Mozz. di bufala, Pachino,
Salame piccante)
Tomato, Mozzarella of bufala, Cherry tomato, Chily salami

€ 8,00



Del Guerriero
(Pomodoro, Mozzarella,
Tonno, Cipolla)
Tomato, Mozzarella cheese, Tuna, Onion

€ 8,00



Alcuni alimenti, a seconda della stagione, potrebbero essere surgelati



PIZZE ROSSE

4 Formaggi
(Pomodoro, Mozzarella, Misto formaggi)
Tomato, Mozzarella cheese, Mixed cheeses

€ 8,00



Dell'Orto
(Pomodoro, Mozzarella, Misto verdure)
Tomato, Mozzarella cheese, Mixed vegetables

€ 8,00



Cotto
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto)

Tomato, Mozzarella cheese, Ham

€ 7,50



Crudo
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo)

Tomato, Mozzarella cheese, Cured ham

€ 7,50



A&G
(Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salame
piccante, Rucola)

*Tomato, Mozzarella cheese, Blue cheese,
Chily salami, Rocket salad*

€ 8,00



Siciliana... ma non troppo
(Pomodoro, Capperi,
Olive)

Tomato, Caper, Olives

€ 7,50



Rustica
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Salame
piccante, Würstel)

Tomato, Mozzarella cheese, Sausage, Chily salami, Würstel

€ 8,00



Via Porsenna
(Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante,
Cipolla)

Tomato, Mozzarella cheese, Chily salami, Onion

€ 8,00



PIZZE BIANCHE

5 Formaggi
(Mozzarella, Misto formaggi, Pecorino)

Mozzarella cheese, Mixed cheeses, ewe's cheese

€ 8,00



Etrusca
(Mozzarella, Champignon, Salsiccia)

Mozzarella cheese, Mushrooms, Sausage

€ 8,00



Bufalina
(Mozzarella di bufala, Pomodoro pachino,
Basilico)

Mozzarella of bufala, Cherry tomato, Basil

€ 8,00



Dell'Oste
(Mozzarella, Pomodoro pachino, Rucola,
Prosciutto crudo)

Mozzarella, Cherry tomato, Rocket salad, Ham

€ 8,00



Biancaneve
(Mozzarella, Patate, Rosmarino)

Mozzarella, Potatoes, Rosmary

€ 7,50



Contadinella
(Mozzarella, Zucchine, Pancetta)

Mozzarella, Courgettes, Bacon

€ 8,00





PIZZE BIANCHE

Stracca

(Mozzarella, Stracchino, Pom. pachino, Rucola)

Mozzarella, Stracchino cheese, Cherry tomato, Rocket salad

€ 8,00



Stefy

(Mozz., Pecorino, Noci, Prosciutto crudo)

Mozzarella, Ewe's cheese, Walnut, Ham

€ 8,00



Osteria

(Mozzarella, Pom. a fette, Prosciutto crudo, Scaglie di Grana)

Mozzarella, Fresh tomato, Ham, Parmesan cheese

€ 8,00



Dell'Archeologo

(Mozzarella, Tonno, Salsiccia)

Mozzarella, Tuna, Sausage

€ 7,50



Piazza xx Settembre

(Mozzarella, melanzane, funghi champignon, olive e basilico)

Mozz. Cheese, aubergine, mushrooms, olives and basil

€ 8,00



Base per pizza gluten free

Il cliente puo' scegliere il condimento che preferisce

Gluten free pizza base

The customer can choose their preferred topping.

€ 9,00

Disponibilita' anche di mozzarella senza lattosio

€ 1,00

PER FINIRE IN DOLCEZZA

Dolce della settimana

Dessert of the week

€ 6,00



Tortino con cuore morbido al cioccolato con bic. Di ALI ALE' Mantellassi

Little warm cake with chocolate with sweet wine

€ 9,00



Cantucci con bicchiere di Vin Santo Daviddi

Almond cookies with sweet wine

€ 9,00



Briacacio DE'MAGI con bic. Di FLorus Banfi pecorino erborinato affinato sotto bagna alcolica e uvetta

Blu cheese with raisins and glass of Moscadello di Montalcino Banfi

€ 9,00



Fruttini Gelato fantasia di gelati alla frutta nei loro gusci naturali

Fruit Gelato Delights a variety of fruit-flavored gelatos served in their natural shells.

€ 8,50





VINO DELLA CASA – HOUSE WINE

PIANDITUFO '22 I.G.T. IL CONVENTO bianco

PIETRAROSSA '21 I.G.T. IL CONVENTO rosso

<i>Bicchiere – glass</i>	<i>¼ Litro</i>	<i>½ Litro</i>	<i>Bottiglia - bottle</i>	<i>1 litro</i>
€ 3,50	€ 5,00	€ 8,00	€ 11,00	€ 13,00
				

NON SOLO VINO

Acqua Water	€ 2,50
Birra piccola Small beer 	€ 3,00
Birra media Medium beer 	€ 5,00
Lattine Tin Cans, Coca Cola, Fanta, Sprite	€ 3,00
Succo Arancia Orange juice	€ 3,00
Succo Mela Apple juice	€ 3,00
The' freddo Ice Tea lemon-peach	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Cappuccino 	€ 2,00
Orzo 	€ 2,00
Thè	€ 2,50

Coperto - Cover charge

€ 2,50

Nel ristorante e' presente sistema WIFI chiedere la password allo staff

In the restaurant have WIFI system ask for the password to the staff