

*Gentili Ospiti, nel porgerVi il mio personale benvenuto nella “Citta Ideale”
ho il piacere di informarVi che a pranzo, presso il nostro ristorante,
serviamo anche piccoli pasti.*

*Mi preme altresì invormarVi che da quest’anno
la nostra cucina è in mano a Nicolas Bonifacio,
giovane Chef con trascorsi professionali spesi
nei vari ristoranti **pluristellati Michelin** italiani.*

*Essendo mia premura voler riservare ai nostri Ospiti
la possibilità di cenare ad uno dei nostri migliori tavoli
in terrazzo con vista panoramica sulla Val d’Orcia,
la prenotazione è consigliata.*

Dear Guest giving my own welcome to all of You to the “*Ideal City*”,
I've pleasure to inform You that at noon we also serve light lunch
From this year our kitchen has been entrusted to Nicolas Bonifacio.
that grow up working in a several **Michelin Star Restaurant**.

To give to all our Guest the opportunity to dine at La Terrazza del Chiostro
at one of the best tables overlooking Orcia's valley
I kindly recommend to make reservation.

Orari di apertura - Opening hours

Pranzo – Lunch: 12.30 – 14.30

Cena – Dinner: 19.30 – 22.00



tel: +39 0578 748183

mob: +39 349 5676148

m@il: terrazzadelchiostro@libero.it

inizio – startErs

UOVO POCHÈ - crema di porcini - pane all'olio – tartufo € 18
POACHED EGG crunchy bread - olive oil – cream of porcini mushrooms

L'ALTRA RIBOLLITA – zuppa di patate - estratto di cavolo nero - fagioli toscani – verze € 14
DIFFERENT RIBØLLITA - organic potatoes soup - Tuscan beans
crunchy and extract of black cabbage

DEGUSTAZIONE DI pecorini “Cugusi Silvana” - confettura - miele € 16
SELECTION OF pecorino cheese “Cugusi Silvana” – jam – honey
DÉGUSTATION DE pecorino “Cugusi Silvana” - confiture - miel

SELEZIONE DI salumi della storica Azienda “Bindi Enzo” € 16
AFFETTATO - mix cured meat plate of the historical farm “Bindi Enzo”
AFFETTATO - selection de charcuterie “Bindi Enzo”

BATTUTA DI CHIANINA – lampascioni – gocce di pecorino - radici € 18
BEEF TARTARE – lampscioni (**wild onions**) – drops of pecorino cheese sauce - roots

MANTECATO DI BACCALÀ - ceci – cecina - rosmarino € 16
CREAMED codfish – chickpeas - rosemary

pasteggianDo – pasta

PICI AGLIONE & BRICIOLE - crema pomodori
spuma d'aglione - croccante di pane € 16
PICI – cream of caramelized tomatoes
garlic foam – tomato powder - bread crumbs

GNUDI – ricotta Cugusi – zucca di San Gimignano
semi – burro all'erba cipollina € 16
GNUDI (**RICOTTA DUMPLINGS**) – yellow pumpkin – seeds
butter flavoured with chives

CAPPELLACCIO – stracotto di vitello
funghi pioppini - cavolfiore € 17
TORTELLI – filled with veal cheek minced meat
poplar mushrooms - cauliflower

PAPPARDELLE – latticello al pecorino Cugusi
finferli – dragoncello € 16
PAPAPRDELLE - Cugusi butter-ship's milk
golden chanterelles mushrooms - tarragon

dAlla fattoRia... from thE fArm...

MAIALINO – spalla e capocollo
mostarda di mele – foglie di senape € 20
SUCKLING PIG – shoulder and capocollo – apple mustard – mustard leaves

CONIGLIO – in casseruola alla cacciatora € 22
RABBIT – stewed with mushrooms – tomatoes – black olives

SPIEDO - quaglia – grasso e magro - lenticchie - alloro € 20
ON STIK – quail skewer – lentils - laurel

LA FIORENTINA patate arrosto – croccante di verdure in stagione € 48 al kg.
TYPICAL FLORENTINE STEAK roasted potatoes – seasonal crunchy vegetables

...alla reTe ...tO the nEt

MORONE – crudo e cotto di broccolo romanesco
lardo – polvere di bruschetta € 22
SEA-BASS FILLET crunchy and creamy broccoli
lard – bruschetta powder

XcorSo “la nostra idea di cacio a Pienza” (menù degustazione da 5 portate) € 60
Xcorso “our idea of cacio in Pienza” (5 courses tasting menù)

doMani dieTa!!! toMorrow diEt!!!

PIENZANDO ALLA CHEESECAKE - morbido al pecorino - caramello al vino - pesca - albicocche € 12
DIFFERENT CHEESECAKE – pecorino mousse – fresh & foamed peach - glazed apricot – caramel

MATTONELLA - semifreddo allo yogurt - coulis di fragola - sedano - liquirizia - croccante € 12
PARFAIT – yogurt – strawberry sauce – liquorice – crunchy sugar

TENERO - soffice al cioccolato - mirtilli - granita e salsa ai frutti di bosco - crumble al cacao € 12
SMOOTH - chocolate – blueberries – frozen wild berry granita – cocoa crumble

GELATO – variazioni di creme e sorbetti artigianali € 12
ICE-CREAM – homemade selection of ice-cream

FFS – insalata di frutta di stagione € 12
FFS – fresh fruit salad

TRADIZIONE - selezione di cantucci e vin santo di caratello € 14
TRADITIONAL – different kind of Siena's cantucci – vin santo sweet wine