

*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  
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  
I kindly recommend to make reservation.



tel: +39 0578 748183

mob: +39 349 5676148

m@il: [terrazzadelchiostro@libero.it](mailto:terrazzadelchiostro@libero.it)

## inizio – startErs

### **PARISI** a 62°

uovo - crema di fave - biscotto al pecorino - guanciale  
POACHED EGG **Paolo Parisi** cooked at 62° - cream of broad beans  
crunchy salty biscuit pecorino flavoured - crispy bacon

*CARCIOFO* fritto con aioli di patate e alla giudia - crema di topinambur  
ARTICHOKE - fried - homemade potatoes mayo - cream of Jerusalem artichokes

DEGUSTAZIONE di pecorini "**Cugusi Silvana**" - confettura - miele  
SELECTION OF pecorino cheese "**Cugusi Silvana**" – jam – honey

SELEZIONE di salumi pientini "**Bindi Enzo**"  
AFFETTATO - selection of local cured meats **Bindi Enzo**

BATTUTA DI CHIANINA – insalata riccia - cipolle all'agro - gocce di capperi ed alici  
BEEF TARTARE – lampscioni (**wild onions**) – cicory - Parmesan cheese foam

BACCALÀ in insalata - arance - olive taggiasche - croccante di finocchi  
BEEF TARTARE - crunchy salad - sour onions - drops of capers and anchovies

## pasteggianDo – first cOurse

PICI AGLIONE - crema pomodori confit - spuma delicata d'aglione - polvere di piccadilly  
PICI AGLIONE - typical Pienza's pasta - cream of caramelized tomatoes  
light garlic foam - tomato powder

MANCINI - spaghetti - cime di rapa - burrata - alici di Cetara - briciole di pane  
MANCINI spaghetti - turnip tops - buffalo burrata - anchovies - bread crumbs

TORTELLI di ricotta e pecorino "**Cugusi Silvana**" - crema di zafferano – asparagi  
TORTELLI filled with ricotta & pecorino of "**Cugusi Silvana**"  
saffron sauce - crunchy asparagus

MACCHERONI al ragout di cinghiale  
MACCHERONI in wild boar ragoût

## dAlla fattoRia... from thE fArm...

### CINTA SENESE

taglio filetto - cremoso di patate all'olio nuovo - asparagi - indivia

### CINTA SENESE

local domestic pig fillet - light potatoes mousse - asparagus - endive

### STRACOTTO

guancia di vitello

cavolfiori al latte - insalata di cavoletti

SLOWLY - veal cheek cooked at 64° - cauliflower - Brussels sprouts

LA FIORENTINA - croccante di verdure in stagione

TYPICAL FLORENTINE STEAK - seasonal crunchy vegetables

## ...alla reTe ...tO the nEt

### C & C

calamaro arrosto - crema di ceci - olio al rosmarino

### C & C

roasted squid - crunchy chickpeas - extra virgin olive oil rosemary flavoured

## doMani dieTa!!! toMorrow diEt!!!

CHEESECAKE - pere - peconzola "**Cugusi Silvana**"

CHEESECAKE - pears - peconzola "**Cugusi Silvana**" (local sheep bluecheese)

SEMIFREDDO al ricciarelo - zuppetta di arance - mandorla amara

RICCIARELLI PARFAIT - almonds semifreddo - orange soup

TENERO - bonet al cioccolato - sorbetto ai lamponi - crumble al ginepro

SMOOTH - chocolate cake - raspberries sorbet - biscuit crumble juniper flavoured