



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

PER COMINCIARE

**Selezione di salumi e
pecorini toscani**

*Selection of pecorino
and Tuscan cured meats*

€ 16,50



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

*Finocchiona carpaccio
with parmesan flakes and honey*

€ 9,00



**Selezione di formaggi
Affinati De' Magi**

Selection of cheese Affinati De' Magi

€ 16,50



**Crostone
con pate' di fegatini**

Bruschetta with liver pate

€ 8,50



**Crostone pere, pecorino,
rucola e aceto balsamico**

*Bruschetta with pears, pecorino cheese,
rocket salad, balsamic vinegar*

€ 8,50



**Crostone pecorino
e prosciutto**

*Bruschetta with ham
and pecorino cheese*

€ 8,50



**Crostone pecorino
e salsiccia**

*bruschetta with
pecorino cheese and sausage*

€ 9,00



**Pere gratinate al gorgonzola DOP
dolce De' Magi**

*Pears au gratin with
gorgonzola DOP dolce De' Magi*

€ 9,50



ZUPPE E CREME

**La nostra
Ribollita**

Our Ribollita

€ 10,50



**Crema di Ceci
con olio al rosmarino**

Chickpea cream with rosemary oil

€ 10,50



**Zuppa di cipolle gratinata al forno con
Antani De' Magi**

Onion soup with cheese Antani De' Magi

€ 11,00





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

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 tomato and garlic
from Az. Agricola di Genito Luigi*

€ 10,00



**Pici cacio
e pepe**

Pici with cheese and pepper

€ 10,00



**Pici
al ragù**

Pici with meat sauce

€ 10,00



**Pici al sugo
d'anatra muta**

*Pici with ragu'
of duck*

€ 11,00



**Chicche di patate
con pesto di broccoli e salsiccia**

*Gnocchi of potatoes
with sausage and broccoli*

€ 10,00



**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 con glassa all'aceto balsamico

*Slice of grilled meat with
glaze balsamic vinegar*

€ 13,00



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

*Grilled Burgher with
green salad and roasted potatoes*

€ 15,00

ALLA PENTOLA

Bocconcini di vitello al pepe nero sfumati al Chianti Colli Senesi

*Veal chunks with black pepper nuanced
Chianti Colli Senesi wine*

€ 13,00



Capocollo di maiale arrosto con miele e semi di senape

*Roast pork neck
with honey and mustard seeds*

€ 12,00



Anatra alla vecchia maniera

Roast duck with fennel

€ 12,50



DALL' ORTO

Insalata verde

Green salad

€ 6,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 6,50

Insalata rucola (rucola, pomodorini, parmigiano)

*Rocket salad, Cherry tomato,
parmesan cheese*

€ 7,50



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

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

€ 8,50





Patate arrosto

Roast potatoes

€ 6,00



Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 8,50

Spinaci o broccoli saltati

Sautéed spinach or broccoli

€ 6,00



Fagioli cannellini al coccio

Cannellini beans al coccio

€ 6,00





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)
*Tomato, 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



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 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



Piccantissima
(pomodoro, mozzarella, salame piccante,
nduja)

Tomato, mozzarella, spicy salami, nduja

€ 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



Contadina
(Mozzarella, Zucchine, Pancetta)

Mozzarella, Courgettes, Bacon

€ 7,50





PIZZE BIANCHE

Stracca

(Mozzarella, Stracchino, Pom. pachino, Rucola)
Mozzarella, Stracchino cheese, Cherry tomato, Rocket salad

€ 7,50



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



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

Almond cookies with sweet wine

€ 8,50



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



Semifreddo al Torroncino

Nougat Semifreddo

€ 6,00



Venere Nera(pan di spagna al cacao con crema di nocciola e cioccolato fondente)

*Black Venus (cocoa sponge cake with hazelnut cream and
dark chocolate)*

€ 6,00



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 o Orzo al ginseng 	€ 2,00
Thè	€ 2,50
Tisana: Relax, Detox o Light Line	€ 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