



MENU D'ESTATE
2024

ZUCCHINE, RICOTTA E FIORI DI ZUCCA	35
POMODORI DEL NOSTRO ORTO, CRUDI E COTTI, CAVIALE	38
FOIE GRAS, CILIEGIE E RAPE ROSSE	38
RAVIOLI DI MINISTRONE ESTIVO, PESTO AL BASILICO	35
PLIN DI LATTUGA DI MARE, BRODO DI SCAMPI E GAMBERI ROSA	40
FARRO, FRUTTI DEL MARE, MELANZANA FONDENTE	40
SAN PIETRO ARROSTITO, CETRIOLI MARINATI E CARDONCELLI	53
PICCIONE ALLA BRACE, CICORIE E SUSINE	48
SELLA DI CAPRIOLO, BARATTIERI, AVOCADO E OLIVE NERE	48
BISTECCA ALLA FIORENTINA, FAGIOLI ALL'UCCELLETTA E FUNGHI, PATATE FONDENTI *9 *PER HG (TAGLIO MINIMO 1 KILO)	9
POLLO ARROSTO ALLE ERBE, RATATUILLE DELL'ORTO (PER 2 OSPITI)	108
FORMAGGI DI TOSCANA	20
TIRAMISÙ	18
TUTTO CIOCCOLATO. BRIOCHE, MOUSSE, GELATO E TARTUFO NERO	18
FRAGOLE, PISTACCHIO, RUGHETTA	18



MENU DEGUSTAZIONE D'ESTATE

2024

DALL'ORTO PROVENGONO NON SOLO ALCUNE DELLE RICERCATE
MATERIE PRIME, MA ANCHE LE ISPIRAZIONI E LE IDEE PER NUOVE CREAZIONI
E SUGGERZIONI GUSTATIVE CHE ACCOMPAGNANO LE STAGIONI.
QUANTO CI OFFRE L'ORTO DI BADIA È UN ELEMENTO UNICO E PREZIOSO.
NOSTRO COMPITO È DARGLI IL VALORE CHE MERITA.

ZUCCHINE, RICOTTA E FIORI DI ZUCCA

RAVIOLI DI MINISTRONE ESTIVO, PESTO AL BASILICO

PICCIONE ALLA BRACE CICORIE E SUSINE

TIRAMISÙ

MENU DEGUSTAZIONE 130

AI SENSI DEL REG. CE 1169/11 PER DETTAGLI ALLERGENI
RICHIEDERE DIRETTAMENTE AL PERSONALE APPOSITO FASCICOLO ALCUNI PRODOTTI SOMMINISTRATI
VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO
DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO
NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04E REG. CE 853/04.