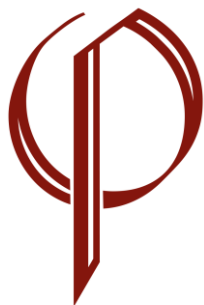




MENU D'D'AUTUNNO 2024

MILANESE DI MELANZANA, AVOCADO, ESTRATTO DI PREZZEMOLO	35
INDIVIA BRASATA, CAVIALE, ZABAIONE ALLE ALGHE	38
SCAMPI, MELONE BIANCO AUTUNNALE, NOCI FRESCHE E FINOCCHIO MARINO	42
BOTTONI DI FUNGHI SILVESTRI, PORCINI, RAFANO E SESAMO	35
PLIN DI LATTUGA DI MARE, BRODO DI SCAMPI E GAMBERI ROSA	40
RAVIOLI DI CONIGLIO ALLA BRACE, PEPERONI DELL'ORTO, TAGGIASCHE	38
SAN PIETRO ARROSTITO, CETRIOLI MARINATI E CARDONCELLI	53
PICCIONE AL MATTONE, PATATE E FICHI	48
POLLO E FOIE GRAS, SCORZONERA, CREMOSO DI GRANCHIO	50
BISTECCA ALLA FIORENTINA, FAGIOLI ALL'UCCELLETTA E FUNGHI, PATATE FONDENTI	*9
*PER HG (TAGLIO MINIMO 1 KILO)	
FORMAGGI DI TOSCANA	20
TIRAMISÙ	18
TUTTO CIOCCOLATO. BRIOCHE, MOUSSE, GELATO E TARTUFO NERO	18
RICOTTA, PERE AL VINO E GELATO ALLA CANNELLA	18



MENU DEGUSTAZIONE D'AUTUNNO 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.

MILANESE DI MELANZANA, AVOCADO, ESTRATTO DI PREZZEMOLO

BOTTONI DI FUNGHI SILVESTRI, PORCINI, RAFANO E SESAMO

PICCIONE AL MATTONE, PATATE E FICHI

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.