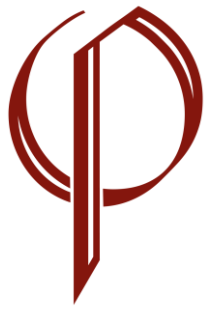


## MENU D'AUTUNNO 2024

VERDURE AUTUNNALI "IN CIVET", POLENTA AL TEGAME	35
INDIVIA BRASATA, CAVIALE, ZABAIONE ALLE ALGHE	38
CAPPESANTE E RAPE, CARPACCIO E IN ZIMINO	42
BOTTONI DI FUNGHI SILVESTRI, PORCINI, RAFANO E SESAMO	35
RAVIOLI ALL'ACQUAPAZZA E GUAZZETTO DI CARCIOFI	40
AGNOLOTTI DI CONIGLIO ALLA BRACE, PEPERONI DELL'ORTO, TAGGIASCHE	38
BRANZINO DI LENZA E PORRI, "CACCIUCCO E 5&5"	53
PICCIONE AL MATTONE E DIOSPERI, SEDANO RAPA	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
CIOCCOLATO, MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE	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.

INDIVIA BRASATA, CAVIALE, ZABAIONE ALLE ALGHE

BOTTONI DI FUNGHI SILVESTRI, PORCINI, RAFANO E SESAMO

PICCIONE AL MATTONE E DIOSPERI, SEDANO RAPA

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.