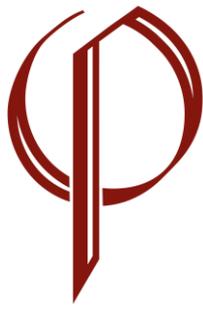


MENU D'INVERNO

2025

LATTUGHINI DELL'ORTO BRASATI, INSALATA, TARTUFO NERO E MENTA	38
CARCIOFI, RICCI DI MARE E CAVIALE	43
ASTICE, FUNGHI IN GRATELLA, PAN DI ZUCCHERO E AGRUMI	43
CAVATELLI DI PATATA, PORRI FONDENTI E TARTUFO NERO PREGIATO	43
RAVIOLI DI POLPO, SCAMORZA AFFUMICATA E CAVOLO NERO	40
AGNOLOTTI DI CONIGLIO ALLA BRACE, PEPERONI DELL'ORTO, TAGGIASCHE	38
SPIGOLA DI LENZA, PEPOSO ALLE SEPIE E SPINACI DELL'ORTO	53
PICCIONE AL MATTONE, FOIE GRAS, PERE E SCORZONERA	48
VITELLO E ANIMELLA CROCCANTE, SALSA AL LAMPREDOTTO, CAROTE	50
CAPRIOLO, CAVOLO CAPPuccio AL CARTOCCIO, CARDONCELLI ARROSTITI E SCOTTIGLIA	48
BISTECCA ALLA FIORENTINA, FAGIOLI ALL'UCCELLETTA E FUNGHI, PATATE FONDENTI	*9
*PER HG (TAGLIO MINIMO 1 KILO)	
FORMAGGI DI TOSCANA	20
MELE ROSSE IN TATIN, FIOR DI LATTE E MELOGRANO	20
CIOCCOLATO, CREMOSO ALLA TAHINA, GELATO ALL'OLIO	20
TORTA DI RISO E CREMA COTTA, ALCHERMES	20



MENU DEGUSTAZIONE D'INVERNO

2025

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.

LATTUGHINI DELL'ORTO, BRASATI, INSALATA, TARTUFO NERO E MENTA

AGNOLOTTI DI CONIGLIO ALLA BRACE, PEPERONI DELL'ORTO, TAGGIASCHE

PICCIONE AL MATTONE, FOIE GRAS, PERE E SCORZONERA

TORTA DI RISO E CREMA COTTA, ALCHERMES

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.