



MENU DI PRIMAVERA

2024

CAROTE COTTE E CRUDE, CAVIALE	35
INSALATA DI CARCIOFI, ASTICE, RICOTTA, ERBE DELL'ORTO	38
ASPARAGI E MORCHELLE, ZABAIONE, CRESCIONE E NOCCIOLE	38
RAVIOLI DI MINISTRONE PRIMAVERILE, PESTO AL BASILICO	35
PLIN DI SCAMPI ALLA BRACE, LATTUGA ED ALGHE	40
PICI, GERMANO REALE E CAVOLO CAPPuccio	38
BRANZINO AL VAPORE, BIETOLA E PISELLINI	50
PICCIONE ALLA BRACE, RAPE ROSSE, AGRUMI E LUPPOLO	48
AGNELLO, PRIMIZIE PRIMAVERILI, ROSMARINO	48
BISTECCA ALLA FIORENTINA, FAGIOLI ALL'UCCELLETTA E FUNGHI, PATATE FONDENTI*9 *PER HG (TAGLIO MINIMO 1 KILO)	
POLLO IN VESCICA, COSCETTE AL MATTONE, PRIMIZIE DELL'ORTO E SPUGNOLE (PER 2 OSPITI)	108
FORMAGGI DI TOSCANA	20
TIRAMISÙ	18
TUTTO CIOCCOLATO. BRIOCHE, MOUSSE, GELATO E TARTUFO NERO	18
LIMONE, CREME BRÛLÉ ED AGRUMI	18

CHEF MATTEO LORENZINI



MENU DEGUSTAZIONE DI PRIMAVERA

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.

CAROTE COTTE E CRUDE, CAVIALE

RAVIOLI DI MINISTRONE PRIMAVERILE, PESTO AL BASILICO

PICCIONE ALLA BRACE, RAPE ROSSE, AGRUMI E LUPPOLO

TIRAMISÙ

MENU DEGUSTAZIONE 125

DALL'ORTO, DETTATE DALLA STAGIONALITÀ, FORMAGGI E DESSERT 110

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 852/04 E REG. CE 853/04.