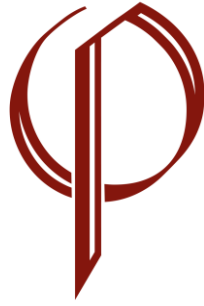




MENU D'ESTATE
2022

POMODORO, BURRATA, ERBE AROMATICHE DELL'ORTO	28
CALAMARO FARCITO, CARCIOFI ARROSTO	30
TERRINA DI FAGIANO E FEGATO, INSALATA CESAR	32
MACCHERONCELLI, MELANZANE, POMODORI, DRAGONCELLO	30
PICI FREDDI, MAZZANCOLLE E BOTTARGA, BARATTIERI	32
PAPPADELLA RIPIENA, COME UN CROSTINO TOSCANO, CARDONCELLI	30
PESCATO DI LENZA, ZUCCHINE E CAVIALE	48
CAPRIOLO, PASTINACA, LIMONE E CAPPERI	43
PICCIONE ALLA BRACE, PEPERONI, FOIE GRAS	45
BISTECCA ALLA FIORENTINA, PATATE GLASSATE, CUORI DI LATTUGA	*8
*PER HG (TAGLIO MINIMO 1 KILO)	
FORMAGGI DI TOSCANA	20
FICHI AL VINO ROSSO, CREMOSO DI FORMAGGIO FRESCO, MANDORLE	16
TIRAMISÙ	16
BABÀ, ALBICOCCA E GELATO ALL'AVENA	16



MENU DEGUSTAZIONE D'ESTATE
2022

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.

POMODORO, BURRATA, ERBE AROMATICHE DELL'ORTO
CERVARO DELLA SALA 2020

PAPPARDELLA RIPIENA, COME UN CROSTINO TOSCANO, CARDONCELLI
MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

CAPRIOLO, PASTINACA, LIMONE E CAPPERI
CONT'UGO 2020

FICHI AL VINO ROSSO, CREMOSO DI FORMAGGIO FRESCO, MANDORLE
KALORO MOSCATO DI TRANI 2019

DEGUSTAZIONE 110
CON ABBINAMENTO VINO 170

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.