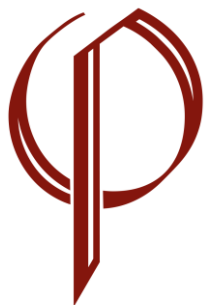




MENU DI PRIMAVERA 2025

ASPARAGI BIANCHI ALLA BRACE, INSALATA DI ASPARAGI VERDI, AGRUMI	38
CARCIOFI, RICCI DI MARE E CAVIALE	43
PANIGACCIO DI GRANO SARACENO E SPUGNOLE, AGRETTI E AGLIO ORSINO	38
FARRO, PISELLI ALLA FIORENTINA E LATTUGA	38
RAVIOLI DI POLPO, SCAMORZA AFFUMICATA E CAVOLO NERO	40
TAGLIATELLE INTEGRALI, VERDURE PRIMAVERILI ALLA GAMURGIA	38
SPIGOLA DI LENZA, PEPOSO ALLE SEPPIE E SPINACI DELL'ORTO	53
PICCIONE AL MATTONE, FOIE GRAS, PERE E SCORZONERA	48
AGNELLO ALLA BRACE, MARINATO ALLA BIRRA, SCAROLA ABBOTTONATA E SPUGNOLE	48
BISTECCA ALLA FIORENTINA, FAGIOLI ALL'UCCELLETTO E FUNGHI, PATATE FONDENTI	*9
*PER HG (TAGLIO MINIMO 1 KILO)	
FORMAGGI DI TOSCANA	20
FRAGOLE DI BOSCO, FORMAGGIO FRESCO, LIMONE E BASILICO, CARPACCIO E OLIO EVO	20
CIOCCOLATO, CREMOSO ALLA TAHINA, GELATO ALL'OLIO	20
TORTA DI RISO E CREMA COTTA, ALCHERMES	20

CHEF MATTEO LORENZINI



MENU DEGUSTAZIONE DI PRIMAVERA

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.

ASPARAGI BIANCHI ALLA BRACE, INSALATA DI ASPARAGI VERDI, AGRUMI

RAVIOLI DI POLPO, SCAMORZA AFFUMICATA E CAVOLO NERO

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 852/04 E REG. CE 853/04.