



MENU TRADIZIONE 2026

AI PIEDI DELL'ABBAZIA DEDICATA A SAN MICHELE ARCANGELO
DALL'ANNO 1049
DOVE IL TEMPO SEMBRA ESSERSI FERMATO

TORTA DI CARDI E TARTUFO NERO, SALSA AL VINSANTO	32
RAVIOLI DI RIBOLLITA, SUGO DI LAMPREDOTTO	36
POLLO IN VESCICA, MILLEFOGLIE DI PATATE E GUANCIALE	54
TORTA DI RISO CREMA COTTA, ALCHERMES	20

MENU DEGUSTAZIONE 130

PER GLI APPASSIONATI:

BISTECCA ALLA FIORENTINA, MIDOLLO, MILLEFOGLIE DI PATATE, LATTUGA * 9

* PER HG (TAGLIO MINIMO 1 KILO)

CHEF MATTEO LORENZINI



INNOVAZIONE

2026

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.

UDON DI ASTICE BLU, FOIE GRAS, SALSA ALBUFERA	32
ANGUILLA ARROSTITA E NERVETTI, RIDUZIONE DI RAPE ROSSE E AGRUMI	32
RAVIOLINI DI PESCI DI SCOGLIO, CACCIUCCO, BRODO DI TRIGLIE AL VINO ROSSO	38
RISOTTO, CAVOLFIORE, CAPESANTE	36
BRANZINO DI LENZA ALLA GRENOBLOISE, CAROTE COTTE E CRUDE	48
SELLA DI CAPRIOLO ARROSTITA, TOPINAMBUR E TARTUFO NERO	48
FORMAGGI DI TOSCANA	20
MOUSSE ALLO YOGURT, MELOGRANO, TÈ	20
CIOCCOLATO, CREMOSO ALLA TAHINA, GELATO ALL'OLIO	20

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.