



## 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 DELLA NONNA                                   | 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, CAVOLFIORRE, 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 |
| FLAN PARISIEN AL CIOCCOLATO 85%                                          | 20 |
| PARIS BREST                                                              | 20 |