MENU TRADIZIONE
2026

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

INSALATA DELL'ORTO, FAVE FRESCHE, FUNGHI SELVATICI, VINSANTO	32
CANNELLONI DI SEDANO RAPA, RAGÙ DI RIGAGLIE, SUGO D'ARROSTO	36
ANATRA ALL'ARANCIA, FOIE GRAS, ASPARAGI GRATINATI	54
TORTA DELLA NONNA	20

MENU DEGUSTAZIONE 130

PER GLI APPASSIONATI:

BISTECCA ALLA FIORENTINA, MIDOLLO, MILLEFOGLIE DI PATATE, LATTUGA, ASPARAGI *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 SUGGESTIONI 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
GRANCHIO, CAVOLO RAPA, CEDRO, CAVIALE E TÈ VERDE	38
CEREALI AL NERO DI SEPPIA, FRUTTI DI MARE E SALICORNIA	38
MALTAGLIATI, GNUDI DI RICOTTA, PERE, SPINACI E FIENO	36
CERNIA ALLA BRACE, TARTUFO NERO, CIPOLLE GRATINATE E JUS DI MANZO	48
AGNELLO ALLA BRACE, CORATELLA IN BRIOCHES, PISELLI E SESAMO	48

FORMAGGI DI TOSCANA	20
FLAN PARISIEN AL CIOCCOLATO 85%	20
PARIS BREST	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 852/04E REG. CE 853/04.