



## 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 |
| CASERECCE, PEPERONI ALLA BRACE E PREZZEMOLO                  | 36 |
| ANATRA ALL'ARANCIA, FOIE GRAS, ASPARAGI GRATINATI            | 54 |
| TORTA DELLA NONNA  | 20 |

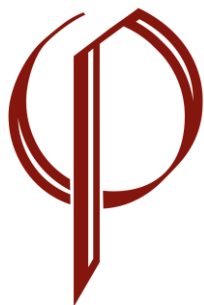
## MENU DEGUSTAZIONE 130

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 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 |
| INSALATA DI FAGIOLINI, GAMBERI ROSSI, GRANCHIO E POMODORO ARROSTO | 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 |
| TORTA CIOCCOLATO E ARACHIDI, ADDORMENTA SUOCERE                   | 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.