



MENU TRADIZIONE

2026

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

TARTARA DI MANZO, RADICCHIO, POMODORI E CILIEGIE	36
CASERECCE, PEPERONI ALLA BRACE E PREZZEMOLO	36
ANATRA ALL'ARANCIA, FOIE GRAS, ASPARAGI GRATINATI	54
TORTA DELLA NONNA	20

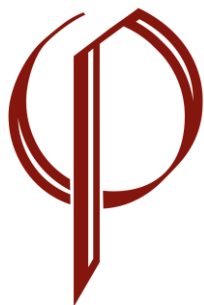
MENU DEGUSTAZIONE 130

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
RICCIOLA, FIORI DI ZUCCA, POLLINE E FRUTTI DI MARE	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.