

## 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 APPASSITI            | 36 |
| CASERECCE, PEPERONI ALLA BRACE, ERBE AROMATICHE DELL' ORTO | 36 |
| POLLO ARROSTITO, ERBE DEL NOSTRO ORTO, POMODORI E PESCHE   | 48 |
| CAKE DI RISO, FRAGOLE E CARMELLO SALATO                    | 20 |

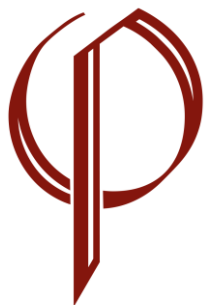
## MENU DEGUSTAZIONE 130

PER GLI APPASSIONATI:

BISTECCA ALLA FIORENTINA, MIDOLLO, MILLEFOGLIE DI PATATE, LATTUGA, POMODORI\*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.

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| ASTICE, PROSCIUTTO E MELONE                                      | 38 |
| UDON, ANGUILLA AFFUMICATA, CAVIALE, FRAGOLE APPASSITE            | 32 |
| CEREALI AL NERO DI SEPPIA, FRUTTI DI MARE E SALICORNIA           | 38 |
| MALTAGLIATI AL PREZZEMOLO, GENOVESE DI FUNGHI PORCINI, ALBICOCHE | 36 |
| ROMBO, RAPE BIANCHE COTTE NEL FIENO, LIMONE                      | 48 |
| QUAGLIA RIPIENA, FUNGHI PORCINI E FICHI                          | 48 |
|                                                                  |    |
| FORMAGGI DI TOSCANA                                              | 20 |
| TORTA CIOCCOLATO E ARACHIDI, ADDORMENTA SUOCERE                  | 20 |
| BABA AL RUM, PESCHE MELBA                                        | 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.