

MENU TRADIZIONE

2026

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

TORTA DI FARAONA IN SFOGLIA, INSALATE CRUDE E COTTE	36
CASERECCE, PEPERONI ALLA BRACE, ERBE AROMATICHE DELL' ORTO	36
POLLO, PATATE ARROSTITO, LATTUGA DI MARE, LIMONE E CAPPERI	48
CAKE DI RISO, FRAGOLE E CARMELLO SALATO	20

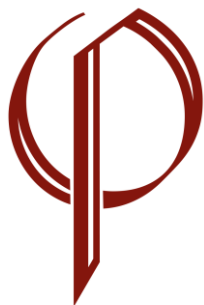
MENU DEGUSTAZIONE 130

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.