MENU TRADIZIONE
2026

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

ZUCCA DELICA ARROSTO, TESTINA GRATINATA	32
RAVIOLINI DI CIPOLLA, NOCCIOLA, CREMA DI PARMIGIANO	36
CAPRIOLO ARROSTITO, RADICCHIO TARDIVO, AGRUMI	48
CROSTATA DI PERE E TIMO, MANDORLE E NAMELAKA	20

MENU DEGUSTAZIONE 130

PER GLI APPASSIONATI:

BISTECCA ALLA FIORENTINA, MIDOLLO, LATTUGA, PATATE	*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.

CAPPESANTE, VERZA, SOPPRESSATA E MELA VERDE.	38
PÂTÉ EN CROÛTE D'ANATRA, MELE COTOGNE, SCORZA NERA	36
CEREALI AL NERO DI SEPPIA, FRUTTI DI MARE E SALICORNIA	38
TORTELLO DI PICCIONE, CAVOLO NERO E GIUGGIOLE	36
ROMBO, RAGÔUT DI MOLLUSCHI E FAGIOLI DI STAGIONE	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 852/04E REG. CE 853/04.