

# Badia Coltibuono



Ristorante

## Menù

### *Antipasti / Appetizers*

*Cesar Salad dello Chef con Pollo Ruspante del Valdarno e Crostini di Pane*

*Chef's Caesar Salad with Valdarno Free-Range Chicken and Bread Croutons 1-2*

**14 Euro**

*Mozzarella di Bufala Toscana su Varietà di Pomodori dell'Orto e Mousse di Mozzarella*

*Tuscan Buffalo Mozzarella on Garden Tomato Variety and Mozzarella Mousse 3*

**14 Euro**

*Parmigiana di Melanzana alla Soia con Salsa di Pecorino e Scaglie di Parmigiano 30 Mesi*

*Eggplant Parmigiana with Soya, Pecorino Sauce and 30 Months Aged Parmesan Flakes 3-8*

**15 Euro**

*Uovo Poche con Spinacino, Salsa di Pecorino e Scaglie di Mandorle*

*Poche Egg with Baby Spinach, Pecorino Sauce and Almond Flakes 3-4-9*

**16 Euro**

*Tagliere di Salumi della Macelleria Chini, Formaggi Toscani, Confettura & Miele*

*Selection of Cold Cuts from Macelleria Chini, Tuscan Cheeses, Jam and Honey 3*

**18 Euro**

Badia  
Coltibuono



Ristorante

*Primi / First Course*

*Passata di Ceci in Doppia Consistenza con Spaghetto di Calamaro e Zest di Limone*

*Tuscan Chickpea Cream in Double Consistency with Squid Spaghetto and Lemon Zest 2*

**14 Euro**

**(11 Euro no Calamaro/no Squid)**

*Pappardelle Fatte in Casa al Cinghiale*  
*Homemade Pappardelle with Wild Boar 1*

**15 Euro**

*Risotto Mantecato allo Scalogno, Crumble di Mais ed Emulsione di Sottobosco*

*Creamy Risotto with Shallot, Corn Crumble and Undergrowth Emulsion*

**16 Euro**

*Spaghetti Fatti in Casa alla Carbonara di Coltibuono*

*Home made Spaghetti Carbonara by Coltibuono 1-3-9*

**16 Euro**

*Cappellacci Ripieni di Pecorino, Emulsione e Croccante di Asparagi*

*Cappellacci Stuffed with Pecorino, Emulsion and Asparagus Crunch 1-3*

**18 Euro**

*Tatin di Verdura di Stagione*  
*Seasonal Vegetable Tatin*

**15 Euro**

Badia  
Coltibuono<sup>a</sup>



Ristorante

*Trancio di Pescato Toscano al Forno con Verdure dell'Orto*  
*Slice of Tuscan Fish Baked with Vegetables from the Garden 2*

**22 Euro**

*Petto di Faraona Arrosto con Carote e Cicoria*  
*Roasted Guinea Fowl Breast with Carrots and Chicory*

**24 Euro**

*Filetto di Manzo Nappato con Salsa di Sangiovese e Verdura dell'Orto*  
*Fillet of Beef Nappato with Sangiovese Sauce and Vegetables from the Garden 3-10*

**25 Euro**

*Piccione di Laura Peri, Parfait del suo Fegato ed Arancia Candita*  
*Pigeon, Liver Parfait & Candide Orange*

**28 Euro**

*Costata di Manzo del Macellaio Bartoli di Cavriglia, Patate Arrosto & Sale*  
*Maldon*

*Local T-Bone Steak from Butcher Bartoli di Cavriglia, Roast Potatoes & Salt from*  
*Volterra*

**6,5 Euro – 100 Gr**

*Verdure del Giorno 6 Euro*  
*Vegetables of Day 6 Euro*

Badia  
Coltibuono



Ristorante

*Dessert*

*Babà Bagnato al Vin Santo, Con Salsa di Lamponi*  
*Baba' Soaked in Vin Santo with Raspberry Sauce 1-3-9-10*

*Torta all'Olio di Coltibuono con Gelato Bianco alla Vaniglia*  
*Coltibuono EVO Oil Cake with White Vanilla Ice Cream 1-3*

*Ganache alla Nocciola, Crumble di Mandorle e Salsa ai Frutti di Bosco*  
*Hazelnut Ganache, Almond Crumble and Berry Sauce*

*Mousse di Cioccolato Fondente 80% al Profumo di Arancia,*  
*80% Dark Chocolate Mouse with Orange Flavor 3-9*

*8 Euro*

*Cantucci & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2015*  
*Home-Made Almond Biscuits & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2015 1-3-4-9*

*12 Euro*

*Coppa di Gelati del Giorno*  
*Ice Cream Cup of the Day 3*

*5 Euro*