

Badia Coltibuono



Ristorante

Antipasti / Appetizers

*Carpaccio di Manzo Toscano, Ciliegini, Scaglie di Grana
e Salsa di Fragola*

*Tuscan Beef Carpaccio with Cherry Tomatoes, Parmesan
Flakes and Strawberry Sauce*

16 Euro

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

*Tuscan Buffalo Mozzarella on Heirloom Tomatoes and
Mozzarella Mousse*

15 Euro

*"Panzanella" con Coulis di Pomodoro, Verdure dell'Orto
e Agresto di Coltibuono*

*Panzanella with Tomato Coulis, Garden Vegetables and
Coltibuono Agresto*

16 Euro

Badia
Coltibuono



Ristorante

Selezione di Formaggi De'Magi con Mostarde Nostrane
Selection of De' Magi Cheeses with Local Fruit Mustards

17 Euro

Tagliere di Salumi dell'Antica Norcineria , Pecorini
Toscani, Confettura & Miele

Platter of Cured Meats from the Antica Norcineria,
Tuscan Pecorino Cheeses, Jam & Honey

18 Euro

Primi / First Courses

Spaghetti al Limone, Burro ed Acciuga con Pane alle Erbe
del Monastero

Spaghetti with Lemon, Butter and Anchovy, served with
Monastery Herb Bread

16 Euro

Badia
Coltibuono



Ristorante

Pappardelle Fatte in Casa al Ragù di Cinghiale
Homemade Pappardelle with Wild Boar Ragù

15 Euro

Risotto al Polline di Gaiole in Chianti, Caprino Toscano
e Polvere di Caffè Arabica

Risotto with Gaiole-in-Chianti Pollen, Tuscan Goat
Cheese and Arabica Coffee Powder

16 Euro

Picio all'Aglione con Scaglie di Pecorino
Handmade Pici with Aglione Garlic Sauce and Pecorino
Flakes

16 Euro

Cappellacci Ripieni di Pecorino, Fave e Olio alle Erbe del
Monastero

Cappellacci Stuffed with Pecorino, Fava Beans and
Monastery Herb Oil

18 Euro

Badia Coltibuono



Ristorante

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

*Eggplant Parmigiana with Soy, Pecorino Sauce and 30-
Month Aged Parmesan Flakes*

17 Euro

Secondi / Main Courses

***Trancio di Pescato Toscano al Forno con Verdure
Oven-Baked Slice of Tuscan Catch of the Day with
Seasonal Vegetables***

23 Euro

***Galletto Nostrale "Stirato" su letto d'insalata
Roasted Free-Range Spring Chicken on a Bed of Salad***

20 Euro

***Piccione di Laura Peri, Parfait del suo Fegato
ed Arancia Candita***

*Laura Peri's Pigeon, its Liver Parfait
and Candied Orange*

28 Euro

Badia Coltibuono



Ristorante

*Costata di Manzo del Macellaio Bartoli di Caviglia,
Patate Arrosto & Sale Maldon (Min.2 pers)*

*Beef Rib Steak from Butcher Bartoli in Caviglia,
Roasted Potatoes and Maldon Salt (Min. 2 persons)*

6,5 Euro – 100 Gr

*Verdure del Giorno
Seasonal Vegetables*

6 Euro

Dessert

Sfera di Tiramisù con Spuma al Caffè

Tiramisù Sphere with Coffee Foam

-

*Torta all'Olio di Coltibuono
con Gelato Bianco alla Vaniglia*

Coltibuono Olive Oil Cake with White Vanilla Ice Cream

-

Badia Coltibuono



Ristorante

Ganache del Giorno con salsa di frutta di Stagione
Daily Ganache with Seasonal Fruit Sauce

-

Mousse di Cioccolato Fondente 80%
al Profumo di Arancia,
80% Dark Chocolate Mousse with Orange Scent

8 Euro

Cantucci & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2015
Homemade Almond Biscuits with Vinsanto Badia a
Coltibuono DOC 2015

12 Euro

Coppa di Gelati del Giorno
Daily Ice Cream Cup

5 Euro

Gelato al Vin Santo di Coltibuono
Vin Santo of Coltibuono Ice Cream

8 Euro