

Badia Coltibuono



Ristorante

Menù

Antipasti / Appetizers

Tartare di Manzo con Tuorlo, Tabasco, Capperi e Cipolla Rossa

Beef Tartare with Egg Yolk, Tabasco, Capers and Red Onion 1-9

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 3

15 Euro

Carciofo alla Valdarnese Ripieno di Pane alle Erbe e Acciuga con Salsa Verde

Valdarno-Style Artichoke Stuffed with Herb Bread and Anchovy with Green Sauce

1-2

13 Euro

Baccalà Mantecato con Patate, Polvere di Olive Nere e Cipolla Rossa Croccante

Creamed Cod with Potatoes, Black Olive Powder, and Crispy Red Onion 2-3

15 Euro

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

Platter of Cured Meats from the Antica Norcineria, Tuscan Pecorino Cheeses, Jam & Honey 3

18 Euro

Badia
Coltibuono



Ristorante

Primi / First Course

*Tagliatella Fatta in Casa con Burro al Tartufo
e Petali di Tartufo Fresco*

*Homemade Tagliatella with Truffle Butter
and Fresh Truffle Petals 1-3*

18 Euro

*Pappardelle Fatte in Casa al Ragù di Cinghiale
Homemade Pappardelle with Wild Boar Ragù 1-9-10*

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 3*

15 Euro

Picio all'Aglione

Handmade Pici with Aglione Garlic Sauce 1

14 Euro

*Cappellacci Ripieni di Pecorino, Fave e Olio alle Erbe del Monastero
Cappellacci Stuffed with Pecorino, Fava Beans and Monastery Herbs Oil 1-3-9*

18 Euro

*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 3-8*

17 Euro

Badia
Coltibuono



Ristorante

Secondi / Main Courses

Trancio di Pescato Toscano al Forno con Verdure

*Oven-Baked Slice of Tuscan Catch of the Day
with Seasonal Vegetables 2*

23 Euro

***Filetto di Manzo Nappato con Salsa di Sangiovese
e Verdura dell'Orto***

*Fillet of Beef with Sangiovese Sauce
and Vegetables from the Garden 10*

25 Euro

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

*Laura Peri's Pigeon, its Liver Parfait
and Candied Orange 10*

28 Euro

***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

Badia Coltibuono



Ristorante

Dessert

Sfera di Tiramisù con Spuma al Caffè
Tiramisù Sphere with Coffee Foam **1-3-9**

-

Torta all'Olio di Coltibuono
con Gelato Bianco alla Vaniglia **3-4**
Coltibuono Olive Oil Cake with White Vanilla Ice Cream

-

Ganache del Giorno con salsa di frutta di Stagione
Daily Ganache with Seasonal Fruit Sauce **3-4-9**

-

Mousse di Cioccolato Fondente 80%
al Profumo di Arancia,
80% Dark Chocolate Mousse with Orange Scent **3-9**
8 Euro

Cantucci & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2015
Homemade Almond Biscuits with Vinsanto
Badia a Coltibuono DOC 2015 **1-3-4-9**
12 Euro

Selezione di Formaggi De'Magi con Mostarda fatta in Casa
Selection of De Magi Cheeses with Homemade Mustard **3**
12 Euro

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