

# Badia Coltibuono



A.D. 1051

Ristorante

## Menù

### *Antipasti / Appetizers*

*Tartare di Manzo con Foglia di Pane all'Olio Evo e Maionese al Tabasco*

*Beef Tartare with EVO Oil Bread Leaves and Tabasco Mayonnaise 9-14*

**16 Euro**

*La Pappa al Pomodoro con Mousse di Mozzarella di Bufala*

*Tuscan Bread and Tomato Soup with Buffalo Mozzarella Mousse 3-9-12*

**13 Euro**

*Quenelle di Patè di Fegato con Pan Brioche e Mostarda del Giorno*

*Quenelle of Liver Pate with Brioche Bread and Mustard of the Day 9-13*

**15 Euro**

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

*Creamed Cod with Potatoes, Black Olive Powder, and Crispy Red Onion 2-3-5*

**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



A.D. 1051

Ristorante

## *Primi / First Course*

*Vellutata di Ceci Neri Bio con Salsa Delicata all'Aglio*

*Organic Black Chickpea Soup with Delicate Garlic Sauce 3*

*14 Euro*

*Pappardelle Fatte in Casa al Ragù di Cinghiale*  
*Homemade Pappardelle with Wild Boar Ragù 1-9-10-11*

*15 Euro*

*Risotto alla Zucca Gialla con Pesto di Cavolo Nero*  
*Yellow Squash Risotto with Black Cabbage Pesto 3*

*15 Euro*

*La Ribollita con Olio Evo*  
*Ribollita (Vegetables and Bread Soupe)*  
*with Extra Virgin Olive Oil 1-11*

*13 Euro*

*Cappellacci Ripieni di Pecorino, Liason*  
*di Funghi Porcini Freschi*  
*Cappellacci Stuffed with Pecorino, Fresh*  
*Porcini Mushroom Liason 1-3-14*

*18 Euro*

*Millefoglie di Patate, Funghi di Bosco*  
*e Pecorino Toscano 3*  
*Potato, Wild Mushroom and Tuscan*  
*Pecorino Millefoglie*

*17 Euro*

# Badia Coltibuono



A.D. 1051

Ristorante

## *Secondi / Main Courses*

***Guancia di Manzo Brasata in Uva Sangiovese,  
Cremoso di Patate e Salsa di Sedano***  
*Beef Cheek Braised in Sangiovese Grapes,  
Creamy Potatoes and Celery Sauce* **10-11**  
**21 Euro**

***Filetto di Manzo con Demi Glace  
e Verdura Arrosto dell'Orto***  
*Beef Fillet with Demi Glace  
and Roasted Vegetables from the Garden* **10-11**  
**25 Euro**

***Coniglio in Umido con Polenta Morbida Fatta in Casa***  
*Stewed Rabbit with Soft Homemade Polenta* **1-7-8-10-11**  
**21 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



A.D. 1051

Ristorante

## Dessert

***Torta di Ricotta e Fichi con Salsa ai Frutti Rossi***

*Figs and Ricotta cheese Cake and Red  
Berries Sauce 1-3-9*

-

***Torta all'Olio di Coltibuono***

***con Gelato Bianco alla Vaniglia 3-4***

*Coltibuono Olive Oil Cake with White Vanilla Ice Cream*

-

***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*

***18 Euro***

***Gelato al Vin Santo di Coltibuono***

*Vin Santo of Coltibuono Ice Cream*

***8 Euro***