

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Antipasti / Appetizers

Asparagi Cotti con Crema di Mandorle, Scaglie di Parmigiano e Limone

Asparagus with Almond Cream, Parmesan Shavings, and Lemon Zest **3-4**

14 Euro

Battuta di Manzo di Coltibuono con Ravanello Bianco e Senape in Grani, Giardiniera di Verdure e Lamponi

Coltibuono-Style Beef Tartare with White Radish and Mustard, Mixed Pickled Vegetables and Raspberries **10-11-12**

16 Euro

Terrina di Carni Selezionate in Crosta con Insalatina condita all'Agresto di Coltibuono

Pastry-Crusted Meat Terrine with Delicate Salad Leaves Dressed in Coltibuono Agresto

1-3-9

14 Euro

Tagliere di Salumi di Cinta Senese della Tenuta San Pietro di San Sepolcro, Pecorini Toscani di Podere Panzano, Confettura Fatta in Casa e Miele Locale

Artisanal Cinta Senese Cured Meats from San Pietro's Farm of San Sepolcro, Paired with Tuscan Sheep Cheeses of Podere Panzano, Homemade Confit and Local Honey **3**

18 Euro

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Primi / First Course

*Tortello Fatto in Casa ripieno di reale di manzo, crema al Parmigiano, Polvere di
Funghi Porcini*

*Homemade Tortello filled with slow-braised beef chuck, Parmesan cream, and Porcini
Mushroom Powder 1-3-4-9-10*

16 Euro

Pappardelle fatte in Casa al Ragù di Cinghiale Profumato alle Erbe del Monastero
Pappardelle with Wild Boar Ragù, Delicately Scented with Monastery Herbs. 1-9-10-11

14 Euro

Bottone Fatto in Casa di Patate Mantecate al Burro, Crema di Cipolla e Tartufo
*Homemade Mugellano' tortello filled with potatoes, finished with butter, onion cream,
and truffle. 1-3-9*

16 Euro

Risotto Mantecato alla Barbabietola Rossa, Erborinato Toscano e Timo
Beetroot Risotto, Delicately Creamed with Tuscan Blue Cheese and Thyme. 3

14 Euro

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Secondi / Main Course

Torta Salata alle Verdure con Misticanza di Stagione, Ravanelli e Crema di Pecorino

Savory Vegetable Tart with Fresh Seasonal Salad, Radishes and Sheep Cheese cream 1-3-9

13 Euro

Faraona del Casentino Profumata al Limone con Bietole Multicolori Saltate all'Aglia

Casentino's Guinea Fowl Terrine, Delicately Scented with Lemon, Served with Multicolored Chard Sautéed in Garlic

17 Euro

Agnello Arrosto dell'Antica Norcineria di Castelnuovo dei Sabbioni con Cipollotti Brasati e Cardi

Slow-Roasted Lamb from Antica Norcineria of Castelnuovo dei Sabbioni, Served with Braised Spring Onions and Carddons

21 Euro

Maiale dell'Antica Norcineria di Castelnuovo dei Sabbioni Profumato alle Erbe, Pura di Sedano Rapa e Finocchi Stufati

Roasted Pig From Antica Norcineria of Castelnuovo dei Sabbioni Scented with Erbs, Celeriac Purée, and Braised Fennel 3

19 Euro

Costata di Manzo della Macelleria Bartoli di Caviglia con Patate arrosto

Beef Rib Steak from Butcher Bartoli in Caviglia with Roasted 2 ps)

Potatoes (min.

6,5 Euro – 100 Gr

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Dessert

Soffice di Ricotta con Profumo al Limone e Pinoli Tostati

Lemon -Flavoured Ricotta Cake with Toasted Pine Nuts **1-2-4-9**

Sbriciolona di Mele e Cannella con Gelato alla Vaniglia

Apple and Cinnamon Crumble with Vanilla Ice Cream **1-3-9**

Semifreddo alla Nocciola con Glassa al Cioccolato Fondente

Hazelnut Semifreddo with Dark Chocolate Glaze **3-4-9**

7 Euro

Cantucci & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2015

Home-Made Halmond Biscuits & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2015 **1-4-9**

12 Euro

Coppa di Gelati del Giorno

Ice Cream Cup of the Day

5 Euro