

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Antipasti / Appetizers

Ricotta tiepida agli asparagi, tuorlo d'uovo fondente, e scaglie di parmigiano

Warm ricotta with asparagus, molten egg yolk, and parmesan shavings 3-9

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 e Senape in Grani

Pastry-Crusted Meat Terrine with Delicate Salad Leaves Dressed in Coltibuono Agresto and Mustard Seeds 1-3-9-12

15 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, Cipolla Rossa al Sangiovese e Tartufo

Homemade Tortello filled with slow-braised beef chuck, Parmesan cream, Red Onion with Sangiovese and Truffle **1-3-4-9-10**

18 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**

15 Euro

Casarecce Fatte in Casa con Ragu Bianco di Cortile

Homemade "Casarecce" with white farmyard ragù **1-9-10-11**

15 Euro

Risotto Mantecato alla Barbabietola Rossa, Erborinato Toscano e Timo

Beetroot Risotto, Delicately Creamed with Tuscan Blue Cheese and Thyme **3**

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

17 Euro

Agnello nostrale in fricasea con cipollotti stufati

Local lamb fricassée with stewed spring onions

21 Euro

Maiale dell'Antica Norcineria di Castelnuovo dei Sabbioni Profumato alle Erbe, Purea
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 Cavriglia con Patate arrosto

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

Potatoes (min.

6,5 Euro – 100 Gr

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Dessert

Mousse al Mascarpone con Biscotto al Caffè

Mascarpone Mousse with Coffee Biscuit 1-3-9

Sbriciolona di Ricotta e Mele con Gelato alla Vaniglia

Ricotta and apple 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 2018 1-4-9

12 Euro

Coppa di Gelati del Giorno

Ice Cream Cup of the Day

5 Euro