

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Antipasti / Appetizers

Carpaccio Fatto in Casa di Manzo Marinato, Scorzone Estivo, Salsa Aioli

Homemade Marinated Beef Carpaccio, Summer Truffle, Aioli Sauce 4-9

16 Euro

Pomodori di Stagione, Mozzarella di Bufala e Granita di Panzanella

Seasonal Tomatoes, Buffalo Mozzarella, and "Panzanella Granita"

(vegetables granita) 3-10

15 Euro

Insalata di Cavolo Nero con Erborinato Locale, Lamponi e Nocciole

Black Cabbage Salad with Local Blue Cheese, Raspberries and Hazelnuts 3-4

12 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

Pici all'Aglione della Val di Chiana e Scaglie di Pecorino Stagionato

Pici with Val di Chiana Garlic, Tomato Sauce and Flakes of Aged Pecorino 1-3

15 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

Maccheroncini al Ragù' Bianco di Cortile e Profumi dell'Orto

Maccheroncini with White Farmyard Ragù and Garden Flavors 1-9-11

15 Euro

Risotto Mantecato alla Crema di Zucchine e Salsiccia di Cinta Senese

Creamy Risotto with Zucchini Cream and Cinta Senese Sausage 3

16 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

15 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

19 Euro

Agnello Nostrale in fricassea con Cipollotti Stufati
Local Lamb Fricassée with Stewed Spring Onions 1-9-10-11

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 3-11

19 Euro

Costata di Manzo della Macelleria Bartoli di Cavriglia con Patate arrosto
Beef Rib Steak from Butcher Bartoli in Cavriglia with Roasted Potatoes

(min. 2 ps)

6,5 Euro – 100 Gr

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Dessert

Mousse al Mascarpone con Biscotto al Caffè

Mascarpone Mousse with Coffee Biscuit 1-3-4-9

Torta 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 e Gelato al Lampone

Hazelnut Semifreddo with Dark Chocolate Glaze and Raspberry ice cream 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