

Badia Coltibuono



A.D.1051

Antipasti / Appetizers

<i>Carpaccio di Manzo Marinato, Scorzone Estivo, Salsa Aioli</i> <i>Marinated Beef Carpaccio, Summer Truffle, Aioli Sauce</i> *4-9	16 €
<i>Pomodori di Stagione, Mozzarella di Bufala e Granita di Panzanella</i> <i>Seasonal Tomatoes, Buffalo Mozzarella, and "Panzanella Granita"</i> <i>(vegetables granita)</i> *3-10	15 €
<i>Insalata di Cavolo Nero con Erborinato Locale, Lamponi e Nocciole</i> <i>Black Cabbage Salad with Local Blue Cheese, Raspberries and Hazelnuts</i> *3-4	12 €
<i>Tagliere di Salumi di Cinta Senese della Tenuta San Pietro di San Sepolcro,</i> <i>Pecorini Toscani di Podere Panzano, Confettura Fatta in Casa e Miele Locale</i> <i>Artisanal Cinta Senese Cured Meats from San Pietro's Farm of San Sepolcro, Paired with</i> <i>Tuscan Sheep Cheeses of Podere Panzano, Homemade Confit and Local Honey</i> *3	18 €

Primi / First Course

<i>Pici all'Aglione della Val di Chiana e Scaglie di Pecorino Stagionato</i> <i>Pici with Val di Chiana Garlic, Tomato Sauce and Flakes of Aged Pecorino</i> *1-3	15 €
<i>Pappardelle fatte in Casa al Ragù di Cinghiale Profumato alle Erbe del Monastero</i> <i>Pappardelle with Wild Boar Ragù, Delicately Scented with Monastery Herbs.</i> *1-9-10-11	15 €
<i>Maccheroncini al Ragu' Bianco di Cortile e Profumi dell'Orto</i> <i>Maccheroncini with White Farmyard Ragù and Garden Flavors</i> *1-9-11	15 €
<i>Risotto Mantecato alla Crema di Zucchine e Salsiccia di Cinta Senese</i> <i>Creamy Risotto with Zucchini Cream and Cinta Senese Sausage</i> *3	16 €

Secondi / Main Course

<i>Torta Salata alle Verdure con Misticanza di Stagione, Ravanelli e Crema di Pecorino</i> <i>Savory Vegetable Tart with Fresh Seasonal Salad, Radishes and Sheep Cheese cream</i> *1-3-9	15 €
<i>Petto d'Anatra con Ciliegie al Vino Rosso e Cavolo Cappuccio Croccante</i> <i>Duck Breast with Red Wine Cherries and Crispy Cabbage</i> *10-11	23 €
<i>Capriolo con la sua Salsa di Cottura e Bietola Saltata di Stagione</i> <i>Roe Deer with its Cooking Sauce and Seasonal Sautéed Chard</i> *10-11	25 €
<i>Maiale dell' Antica Norcineria di Castelnuovo dei Sabbioni Profumato alle Erbe, Purea di Sedano Rapa e Finocchi Stufati</i> <i>Roasted Pig From Antica Norcineria of Castelnuovo dei Sabbioni Scented with Erbs, Celeriac Purée, and Braised Fennel</i> *3-11	19 €
<i>Costata di Manzo della Macelleria Bartoli di Caviglia con Patate arrosto</i> <i>Beef Rib Steak from Butcher Bartoli in Caviglia with Roasted Potatoes (min. 2 ps)</i>	6,50€ /100g

Dessert

<i>Mousse al Mascarpone con Biscotto al Caffè</i> <i>Mascarpone Mousse with Coffee Biscuit</i> *1-3-4-9	7 €
<i>Torta di Ricotta e Mele con Gelato alla Vaniglia</i> <i>Ricotta and apple crumble with vanilla ice cream</i> *1-3-9	7 €
<i>Semifreddo alla Nocciola con Glassa al Cioccolato Fondente e Gelato al Lampone</i> <i>Hazelnut Semifreddo with Dark Chocolate Glaze and Raspberry ice cream</i> *3-4-9	7 €
<i>Cantucci & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2018</i> <i>Home-Made Halmond Biscuits & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2018</i> *1-4-9	12 €
<i>Coppa di Gelati del Giorno</i> <i>Ice Cream Cup of the Day</i>	5 €