Badia a Coltibuono

A.D.1051

Antipasti / Appetizers

Carpaccio Fatto in Casa di Manzo Marinato, Scorzone Estivo, Salsa Aioli
Homemade Marinated Beef Carpaccio, Black Summer Truffle, Aioli Sauce **4-9* — *16 €*

Terrina di Faraona e Maiale Profumata alla Senape Antica, con Insalatina Tiepida di Lenticchie Toscane
Guinea Fowl and Pork Terrine Flavored with Whole-Grain Mustard, with a Warm Salad of Tuscan Lentils **9-10-11-12* — *15 €*

Insalata di Cavolo Nero con Erborinato Locale, Lamponi e Nocciole
Black Cabbage Salad with Local Blue Cheese, Raspberries and Hazelnuts **3-4* — *12 €*

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 €*

Primi / First Course

Pappa al Pomodoro con Pecorino Stagionato ed Olio di Badia a Coltibuono al Basilico
Tuscan Bread and Tomato Soup with Aged Pecorino Cheese and Badia Coltibuono Basil Oil **1-3-4* — *15 €*

Pappardelle fatte in Casa al Ragù di Capriolo Battuto al Coltello
Homemade Pappardelle with Hand-Cut Roe Deer Ragù. **1-9-10-11* — *15 €*

Casarecce al Ragù di Costine di Maiale profumato alle erbe dell'Orto
Homemade Short Pasta "Casarecce" with Pork Ribs Ragù Flavored with Garden Herbs **1-9-10-11* — *15 €*

Risotto alla Barbabietola Rossa con erborinato locale e Granella di Nocciole
Red Beetroot Risotto with Local Blue Cheese and Crushed Hazelnuts **3-4* — *16 €*

*Allergeni/Allergens: vedi la lista / ask for the list

Badia a 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 *15 €*
**1-3-9*

Guancia di Manzo Brasata all'uva Sangiovese con purè di Patate *22 €*
Beef Cheek Braised in Sangiovese Grapes with Mashed Potatoes **3-4-10-11*

Petto d'Anatra con Prugne al Sangiovese su Cavolo Cappuccio Croccante *25 €*
Duck Breast with Sangiovese-Braised Plums on Crunchy Cabbage

Maiale dell'Antica Norcineria di Castelnuovo dei Sabbioni Profumato al Finocchietto Selvatico, Purea di Sedano Rapa e Finocchi Stufati
Roasted Pig From Antica Norcineria of Castelnuovo dei Sabbioni Scented with Wild Fennel, Celeriac Purèe, and Braised Fennel **3-11* *19 €*

Costata di Manzo della Macelleria Bartoli di Cavriglia con Patate arrosto *6,50€ /100g*
Beef Rib Steak from Butcher Bartoli in Cavriglia with Roasted Potatoes (min. 2 ps)

Dessert

Crème brûlée al Vin Santo di Badia a Coltibuono con More di Bosco
Crème Brûlée with Vin Santo di Badia a Coltibuono and wild Blackberries **3-9-10* *7 €*

Torta di Ricotta e Mele con Gelato alla Vaniglia *7 €*
Ricotta and apple crumble with vanilla ice cream **1-3-9*

Torta Fatta in Casa di Crema e Pinoli con Confettura di Fichi Toscani *7 €*
Homemade Cream and Pine Nut Cake with Tuscan Fig Jam **1-3-4-9*

Cantucci & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2018
Home-Made Halmond Biscuits & Vinsanto Badia a Coltibuono DOC 2018 **1-4-9* *12 €*

Coppa di Gelati del Giorno *5 €*
Ice Cream Cup of the Day **3*

*Allergeni/Allergens: vedi la lista / ask for the list