Badia a Coltibuono

A.D.1051

Antipasti / Appetizers

Carpaccio Fatto in Casa di Manzo Marinato, Tartufo Uncinato, Spuma di Pecorino e Misticanza Invernale
Homemade Marinated Beef Carpaccio, Uncinato Winter Truffle, Pecorino Mousse and Winter Mixed Greens **3-4-9* — *17 €*

Pappa al Pomodoro con Olio di Badia a Coltibuono al Basilico con Pomodorini Confit
Tuscan Bread and Tomato Soup with Badia Coltibuono Basil Oil and Cherry Tomatoes Confit **1-4* — *12 €*

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, Giardiniera e confettura
Artisanal Cinta Senese Cured Meats from San Pietro's Farm of San Sepolcro, Paired with Tuscan Sheep Cheeses of Podere Panzano, Homemade Giardiniera **3* — *18 €*

Primi / First Course

Casarecce Fatte in Casa alla Crema di Zucca, Salsiccia di Cinta Senese, Salvia Fritta.
Homemade Casarecce with Pumpkin Cream, Cinta Senese Sausage, and Fried Sage. **1-9-10-11* — *15 €*

Pappardelle Fatta in Casa al Ragù di Cinghiale Battuto al coltello Profumato alle Erbe
Homemade Pappardelle with Hand-Cut Wildboar Ragù scented with herbs. **1-9-10-11* — *16 €*

Spaghetti di Farina di Castagne Fatti in Casa con Battuto di Gallo Valdarnese Profumato ai Porcini Secchi
Homemade Chestnut Flour Spaghetti with Finely Chopped Valdarno Rooster, Fragrant with Dried Porcini Mushrooms **1-9-10-11* — *16 €*

Risotto alla Barbabietola Rossa con erborinato locale e Granella di Nocciole
Red Beetroot Risotto with Local Blue Cheese and Crushed Hazelnuts **3-4* — *15 €*

*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 **1-3-9* — *15 €*

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

Coscio di Faraona Farcito Profumato al Limone con Bietoline di Stagione Saltate all'Aglio ed il Suo Fondo.
Stuffed Guinea Fowl Leg Scented with Lemon, Served with Seasonal Chard Sautéed in Garlic and Its Own Pan Jus. — *20 €*

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
Beef Rib Steak from Butcher Bartoli in Cavriglia with Roasted Potatoes (min. 2 ps) — *6,50€ /100g*

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
Ricotta and apple crumble with vanilla ice cream **1-3-9* — *7 €*

Frangipane di mandorle Con Confettura di Frutta
Frangipane Almonds Tart with Fruit Jam **1-3-4-9* — *7 €*

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
Ice Cream Cup of the Day **3* — *5 €*

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