

Benvenuti al ristorante Campo Badia,

Una cucina toscana rivisitata in cui tradizione e tecnica si uniscono per offrire agli ospiti un'autentica esperienza sulla gastronomia di questa terra, utilizzando prodotti locali e in particolare verdure ed erbe del nostro orto.

Semplicità, freschezza e rispetto per i prodotti sono i punti fermi della nostra cucina, una cucina che mira a riscoprire i valori e i sapori del passato.

Il nostro sommelier Mario Giunti ha selezionato con cura etichette che rappresentano l'Italia, con una particolare attenzione verso la Toscana, nel tentativo di offrirvi i migliori prodotti dell'impegno dei nostri vignaioli.

Da Davide e il suo team,
Buon Appetito a tutti.

Welcome to the Campo Badia restaurant,

A revisited Tuscan cuisine where tradition and technique come together to give guests an authentic experience of the gastronomic heritage of this land, using local products and especially vegetables and herbs from our garden.

Simplicity, freshness and respect for the products are staples of our cuisine – a cuisine that aims to rediscover the values and flavours of the past.

Our sommelier Mario Giunti carefully selected wines that represent Italy, with a particular attention towards Tuscany, in an endeavour to bring to you the best products of the commitment of our winemakers.

From Davide and his team,
Enjoy your meal.

LA DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

LA DEGUSTAZIONE VIENE SERVITA PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU WILL BE SERVED FOR THROUGHOUT THE TABLE

3 PORTATE

1 PRIMO + 1 SECONDO + 1 DOLCE

I PIATTI VERRANNO SCELTI DALLO CHEF
IN PIENO RISPETTO ALLE INTOLERANZE O ABITUDINI ALIMENTARI



3 COURSES

1 PASTA + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT

THE DISHES WILL BE CHOSEN BY THE CHEF
IN FULL COMPLIANCE WITH ALLERGIES OR EATING HABITS.

€ 48 P.P.

WINE PAIRING € 25 P.P.

LA DEGUSTAZIONE TASTING MENU

LA DEGUSTAZIONE VIENE SERVITA PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU WILL BE SERVED FOR THROUGHOUT THE TABLE

5 PORTATE

2 ANTIPASTI + 1 PRIMO + 1 SECONDO + 1 DOLCE

I PIATTI VERRANNO SCELTI DALLO CHEF
IN PIENO RISPETTO ALLE INTOLERANZE O ABITUDINI ALIMENTARI



5 COURSES

2 STARTERS + 1 PASTA + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT

THE DISHES WILL BE CHOSEN BY THE CHEF
IN FULL COMPLIANCE WITH ALLERGIES OR EATING HABITS.

€ 60 P.P.

WINE PAIRING € 40 P.P.

LA DEGUSTAZIONE TASTING MENU

LA DEGUSTAZIONE VIENE SERVITA PER L'INTERO TAVOLO
THE TASTING MENU WILL BE SERVED FOR THROUGHOUT THE TABLE

7 PORTATE

2 ANTIPASTI + 2 PRIMO + 2 SECONDO + 1 DOLCE

I PIATTI VERRANNO SCELTI DALLO CHEF
IN PIENO RISPETTO ALLE INTOLERANZE O ABITUDINI ALIMENTARI



7 COURSES

2 STARTERS + 2 PASTA + 2 MAIN COURSE + 1 DESSERT

THE DISHES WILL BE CHOSEN BY THE CHEF
IN FULL COMPLIANCE WITH ALLERGIES OR EATING HABITS.

€ 75 P.P.

WINE PAIRING € 55 P.P.

ANTIPASTI

STARTER

CAPASANTA, CRAKERS, CARCIOFO, CAVIALE DI
COREGONE
SCALLOPS, CRACKERS, ARTICHOKEs, WHITEFISH CAVIAR
1, 4, 14

SPIEDINO DI POLIPO E CODA ALLA VACCINARA
OCTOPUS SKEWERS AND TAIL IN TOMATOE SAUCE
14

QUAGLIA E PORCINI
QUAIL AND PORCINI MUSHROOMS
1, 3, 4, 14

IL CROSTINO E IL FOIE GRAS
CHICKEN LIVER PATE, BRIOCHE BREAD AND DUCK FOIE GRAS
1, 7, 8

TARTARE DI CAPRIOLO, MAIONESE DI WASABI E UOVO
TARTARE OF DEER, WASABI MAYONNAISE AND EGG
3

UOVO BIO, FONDUTA DI PARMIGIANO "GRAN DE MAGI"
E TARTUFO
ORGANIC EGG, PARMIGIANO "GRAN DE MAGI" CREAM AND TRUFFLE
3, 7
VEGETARIAN

PRIMI PIATTI

PASTA

LA MIA RIBOLLITA.....

MY RIBOLLITA

1

VEGETARIAN

RISO "AZ. RISO BUONO" E CACCIUCCO

CARNAROLI RICE FROM "RISO BUONO" AND CACCIUCCO

2, 4, 14

RAVIOLI RIPIENI DI PECORINO CON BROCCOLI E PORRI

RAVIOLI STUFFED WITH TUSCAN PECORINO , BROCCOLI AND LEEKS

7

VEGETARIAN

SPAGHETTO DI GRANO ARSO, BOTTARGA DI TONNO, '

AGLIO E PREZZEMOLO

BURNT WHEAT SPAGHETTI, TUNA BOTTARGA, GARLIC AND PARSLEY

1, 4

PAPPARDELLA AL "CAFFÈ ARABICO" E CINGHIALE

"ARABIC COFFEE" FLAVORED PAPPARDELLA AND STEWED WILD BOAR

1, 3

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

BACCALÀ, LATTE DI COCCO E LENTICCHIE
COD FISH, COCONUT MILK AND LENTILS

4

CERVO, FINFERLI E CASTAGNE
DEER, FINFERLI MUSHROOMS AND CHESTNUTS

PICCIONE DI LAURA PERI, POP CORN E NOCCIOLINE
TUSCAN PIGEON AND POP CORN HAZELNUTS FLAVOUR

8

PANCIA DI MAIALINO AL NETTARE D'UVA E CAVOLO VIOLA
FERMENTATO

PORK BELLY WITH GRAPE NECTAR AND FERMENTED PURPLE CABBAGE

7

BISTECCA "FIORENTINA" KG 1,2
T-BONE STEAK KG 1,2

GIARDINO DI FUNGHI
MUSHROOMS GARDEN
VEGAN

FORMAGGI CHEESE

DI MUCCA, DI PECORA, DI CAPRA
COW, SHEEP, GOAT CHEESE
7 VEGETARIAN

LISTA ALLERGENI

O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALLEGATO II REG. UE
1169/2011

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE. 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. 4. PESCE. 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE. 8. FRUTTA A GUSCIO. 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO. 12. ANIDRIDE SOLFOROSA. 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

LIST OF ALLERGENS

ALLEGATO II REG. UE 1169/2011

1. CEREALS CONTAINS GLUTEN. 2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS CONTAINING CRUSTACEANS. 3. EGGS AND PRODUCTS CONTAINING EGGS. 4. FISH. 5. PEANUTS AND PRODUCTS CONTAINING PEANUTS. 6. SOYA AND PRODUCTS CONTAINING SOYA. 7. MILK AND PRODUCTS CONTAINING MILK. 8. NUTS. 9. CELERY / CELERIAC. 10. MUSTARD AND PRODUCTS CONTAINING MUSTARD. 11. SESAME SEEDS AND PRODUCTS CONTAINING SESAME SEEDS. 12. SULPHUR DIOXIDE (SULFITES). 13. LUPIN AND PRODUCTS CONTAINING LUPIN. 14. MOLLUSCS AND PRODUCTS CONTAINING MOLLUSCS.

PER MOTIVI IGENICO SANITARI IN OTTEMPERANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE ABBATTUTI IN LOCO.

DOLCI DESSERT

TARTE TATIN DI MELE RENETTE, CHIBOUST DI
TÉ VERDE
TARTE TATIN OF RENETTE APPLES, CHIBOUST OF GREEN TEA
3, 7, 8, 12

TIRAMISÙ
MASCARPONE, ARABICA COFFEE AND CHOCOLATE BISCUIT
1, 3, 7

CREMOSO AL CIOCCOLATO E PABANA
DARK CHOCOLATE, PASSION FRUIT, BANANA AND MANGO SORBET
3, 7, 8

E SE FOSSE UNA CHEESE CAKE...
AND IF IT WAS A CHEESE CAKE ...
3, 7

CASTAGNE, CACHI, LIQUIRIZIA
CHESTNUTS, PERSIMMONS, LICORICE
3, 7, 8

LUNCH MENU

ANTIPASTI STARTER

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA , POMODORO E BASILICO
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL

7

SELEZIONE DI SALUMI CON CROSTINO DI FEGATINI
COLD CUTS, CHICKEN LIVER PATE

1

SPIEDINO DI POLIPO E CODA
OCTOPUS SKEWERS AND TAIL IN TOMATOE SAUCE

14

PRIMI PIATTI PASTA

ROBOLLITA
BREAD AND VEGETABLES SOUP

1, 14

SPAGHETTI, POMODORO, BASILICO E PECORINO DI FOSSA
SPAGHETTI, TOMATO, BASIL, MATURED PECORINO CHEESE

1, 7

PAPPARDELLA AL "CAFFÈ ARABICO" E CINGHIALE
"ARABIC COFFEE" FLAVORED PAPPARDELLA AND STEWED WILD BOAR

1, 3

SECONDI PIATTI MAIN COURSE

BACCALA ARROSTO E LENTICCHIE
COD FISH, AND LENTILS

4

MANZO CHIANINO IGP E FUNGHI
CHIANINA BEEF AND MUSHROOMS

4

FIorentina, servita con verdure grigliate
T-BONE STEAK FROM BUTCHER'S SHOP FRACASSI KG 1,2, GRILLED VEGETABLES

FORMAGGI CHEESE

DI MUCCA, DI PECORA, DI CAPRA, CON MOSTARDE E MIELE
COW, SHEEP, GOAT CHEESE, WITH MUSTARDS AND HONEY

7

DOLCI DESSERT

TARTE TATIN DI MELE RENETTE E GELATO
TARTE TATIN OF RENETTE APPLES AND ICE CREAM

3, 7, 8, 12

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM & SORBETS

3, 7

SEMIFREDDO AI CANTUCCI CON SALSA DI CIOCCOLATO
CANTUCCI BISCUITS PARFAIT, CHOCOLATE SAUCE

1, 7, 8