

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.

€ 40 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



5 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

CAPELANTE, PANZANELLA, SALICORNIA
SCALLOPS, PANZANELLA, SALICORNIA
1, 9, 14

CARPACCIO DIGAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL
VALLO, AVOCADO, CAVIALE DI ARINGA, SUMAC
RED PRAWNS, AVOCADO, HERRING CAVIAR, SUMAC
2, 4

LAMPREDOTTO, CALAMARI, ACCIUGHE
CAVOLO FERMENTATO, SALSA VERDE
TRIFE, SQUID, FERMENTED CABBAGE ANCHOVIES, GREEN SAUCE
1, 3, 4, 14

UOVO, ZUCCHINE DEL NOSTRO ORTO,
TARTUFO DEL CASENTINO
ZUCCHINI FROM OUR GARDEN, EGG, TRUFFLE FROM CASENTINO
3 VEGETARIAN

IL CROSTINO, IL FOIE GRAS, PESCA
CHICKEN LIVER PATE, BRIOCHE BREAD, DUCK FOIE GRAS, PEACH SORBET
1, 7, 8

CARNE CRUDA DI CHIANINA IGP
VERDURE CROCCANTI, PECORINO
TARTARE OF CHIANINA, CRISPY VEGETABLES PECORINO CHEESE
1, 7, 9

PRIMI PIATTI

PASTA

TORTELLONI, MELANZANE
POMODORO, BURRATA
TORTELLONI, EGGPLANT, BURRATA CHEESE, TOMATOES
1, 3, 7 VEGETARIAN

RAVIOLI DI PATATE, RICOTTA, CACCIUCCO SCAMPO CRUDO,
LIME
POTATOES RAVIOLI, RICOTTA CHEESE, CACCIUCCO, RAW SCAMPI, LIME
1, 2, 3, 4, 7

RISO CARNAROLI AZ. "RISO BUONO", RAPE
ROSSE, BLU DI PECORA
CARNAROLI RICE FROM "RISO BUONO", RED TURNIPS, SHEEP BLUE CHEESE
7 VEGETARIAN

TAGLIOLINI, AGLIONE, OLIO, PEPERONCINO
CRUDO DI GAMBERO, FUNGHI
TAGLIOLINI, GARLIC, OIL, CHILI, RAW PRAWNS, MUSHROOMS
1, 2, 3, 7

PICI, ANATRA, FIORI DI FINOCCHIO
DELLA BADIA
HOME MADE PICI, DUCK FENNEL FLOWER FROM BADIA
1, 3, 9

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

ROMBO, FINOCCHI, CIPOLLA DI TROPEA LIME
TURBOT, FENNEL, ONION FROM TROPEA, LIMES
4,6,7

OMBRINA, MELANZANA, BUFALA AFFUMICATA
CONFETTURA DI POMODORO, BASILICO
WHITE BASS, EGGPLANT, SMOKED BUFALO MOZZARELLA CHEESE,
TOMATO JAM, BASIL
4,7

PICCIONE DI LAURA PERI, TOPINAMBUR,
NOCCIOLE, SPEZIE
TUSCAN PIGEON, JERUSALEM ARTICHOKE,HAZELNUTS, SPICES
7,8

MAIALINO DA LATTE, BIRRA AL FARRO,
SCALOGNO
SUCKLING PIG, SPELT BEER, SHALLOTS
1,7,9

BISTECCA "FIORENTINA"
SELEZIONE FRACASSI KG 1,2
T-BONE STEAK FROM BUTCHER'S SHOP FRACASSI KG 1,2

LE NOSTRE VERDURE DELL'ORTO
CRUDE E COTTE
VEGETABLES FROM OUR GARDEN RAW AND COOKED
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.