



L'ANDANA
TENUTA LA BADIOLA

Antipasti - Starters

TARTARE DI TONNO "PINNA GIALLA" POMODORINI ALLO YUZU ED EMULSIONE AL BASILICO

"Pinna giallo" tuna tartare cherry tomatoes with yuzu and emulsion with basil

TERRINA CINTA SENESE E FEGATO GRASSO CON FESTIVAL DI VERDURE IN AGRODOLCE

Cinta senese and Foie gras terrine with sweet an sour vegetables

INSALATA DI QUINOA, AVOCADO, FETA E MAZZANCOLLE MARINATE

Quinoa salad with avocado, feta and prawns

CAESAR SALAD CLASSICA CON POLLO ALLA BRACE

Chicken Cesar salad

Primi – First course

SPAGHETTI "VERRIGNI", POMODORO PACHINO, STRACCIATELLA

Spaghetti , Pachino tomatoes, stracciatella cheese

TROFIE FATTE A MANO CON PESTO DÌ BASILICO,FAGIOLINI E PATATE

Trofie pasta with basil, green beans and potatoes

COUS COUS CON VERDURE CROCCANTI, SALMORIGLIO E PESCATO DEL GIORNO

Cous cous with crunchy vegetable, emulsion and catch of the day

PAPPARDELLE ALL' UOVO, RAGOUT BIANCO DELLA TENUTA, POLVERE DI ROSMARINO

Pappardelle pasta, farm beef ragout and rosemary powder

LA TRATTORIA
Enrico Bartolini





L'ANDANA
TENUTA LA BADIOLA

Secondi – Main course

BRANZINO ALLA PLANCIA, ASPARAGI E SPINACINO BABY
Grilled seabass, asparagus and baby spinach

VITELLO COTTO ADAGIO, SALSA TONNATA, SEDANO CROCCANTE
Slow cooked veal, tuna sauce, crunchy celery

TENEREZZA DÌ VITELLO CON PURE' DÌ PATATE AL ROSMARINO
Veal cheek with rosemary mashed potatoes

CONTROFILETTO DI "PEZZATA ROSSA" CON PATATE AL TARTUFO E SCALOGNO
GLASSATO
Beef sirloin with truffle potatoes and glazed shallot

Sandwich

CLUB SANDWICH, INSALATINA E PATATE ARROSTITE
Club sandwich with salad and roasted potatoes

PANINO TOSCANO CON LAMPREDOTTO, SALSA VERDE E PICCANTE
Traditional tuscan sandwich with lampredotto, green&spicy sauce

PANINO DEL BUTTERO CON SALAME FRACASSI, PECORINO CANESTRATO E CETRIOLI
MARINATI
Buttero sandwich with Fracassi salame, pecorino cheese and marinated cucumber

BURGER DI CHIANINA, MISTICANZA AROMATICA, PATATE ARROSTO
Chianina beef burger with misticanza salad and roasted potatoes

Desserts

TAGLIATA DI FRUTTA STAGIONALE
Seasonal fruit plate

CHEESECAKE E COULIS DÌ FRUTTI DÌ BOSCO
Cheesecake with berries coulis

GELATI E SORBETTI
Ice cream and sorbet

TIRAMISU'

LA TRATTORIA
Enrico Bartolini

