



BADALI
— OSTERIA —

CONTORNI

I FAGIOLINI FIORENTINI

Fagiolini burrini o fagiolini serpenti cotti al pomodoro fresco in tipico stile campagnolo

€ 5,00

POMODORI IN INSALATA

Pomodori da insalata saltati al basilico e serviti all'olio

€ 5,00

VERDURE D'ESTATE

Arrosto di verdure d'estate cotte al forno e poco condite

€ 5,00

I FAGIOLI

Fagioli con l'occhio cucinati sui carboni spenti

€ 5,00

LE PATATE

Patate dal cuore tenero e crosta croccante

€ 5,00

I RADICCHINI

Insalata di radicchio verde di primavera condito con pomodori ciliegini e salsa acciugata

€ 5,00

LA CIPOLLATA

Insalata di cipolla fresca dolce condita con limone, peperoncino e olio crudo

€ 5,00

PEPERONATA BADALÌ

Peperonata di peperoni nani con patate e cipolle

€ 5,00

CIPOLLA RIPIENA

Cipolla di certaldo al forno e ripiena di pecorino

€ 5,00

1/4 L
di vino

€ 6,00

1/2 L
di vino

€ 8,00

1 L
di vino

€ 12,00

Birra Dolomiti
piccola

€ 4,00

Birra Dolomiti
media

€ 7,00

Acqua

€ 2,50

Caffè

€ 1,50

Bibite

€ 3,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Tutti i piatti presenti in questo menù possono contenere tracce degli allergeni presenti a fianco e numerati da 1 a 14.

COPERTO € 2,50

ANTIPASTI

IL GRAN PIATTO

.....

AFFETTATI ARTIGIANALI

Prosciutto, salame, lardo, sbriciolona, soprassata ed altro, accompagnati con sott'aceti casalinghi

€ 14,00

LA SELEZIONE

.....

Pecorini e Caprini toscani abbinati a sott'olii artigianali e salse della tradizione

€ 14,00

TAGLIERE DI SAN MINIATO

.....

Fantasia di prelibatezze al tartufo nero e bianco e prodotti tartufati di San Miniato

€ 18,00

LARDO DI COLONNATA IGP

.....

Degustazione di lardo IGP di Colonnata stagionato in conche di marmo, accompagnato da pane tostato

€ 14,00

LA CREANZA

.....

Selezione in stile libero dei nostri antipasti

€ 20,00

LE CONSERVE

.....

Vassoio di sott'olii, sott'aceti, marmellate, conserve d'occasione da abbinare liberamente

€ 12,00

Crostino di fegatini

€ 2,00

Fettunta di fagioli

€ 2,00

Bruschetta di pomodori

€ 2,00

Crostino di pecorino primosale e salsiccia

€ 3,00

Crostino di lardo di colonnata e filetti d'acciuga

€ 3,00

Crostino di caprino e fiocchi di prosciutto

€ 3,50

RIFREDDI E TRAMESSI

INSALATA DEL PASTORE

Misticanza di radicchi teneri d'estate serviti con acciughe, capperi, pecorino di grotta e uovo sodo

€ 10,00

BACCALÀ MARINATO

Filetti di baccalà marinato all'aceto di vino, in infusione al pesto di prezzemolo e peperoni

€ 8,00

GRATINATA DI TRIPPA

Trippa alla fiorentina gratinata con pecorino di Pienza

€ 8,00

PANZANELLA CONTADINA

Pan molle raffermo condito con pomodori maturi, cetrioli, cipolle fresche e basilico

€ 7,00

PARMIGIANINA

Sformatino di melanzane alla parmigiana gratinato al forno

€ 8,00

COCCINO D'UOVO

Uovo all'occhio di bue, cucchiaino di besciamella e tartufo grattato

€ 10,00

LA TARTARA DI BADALÌ

Magro di controfiletto macinato a mano condito al sale d'erbette e accompagnata da crudità di verdure di stagione

€ 10,00

PRIMI PIATTI

PAPPA AL POMODORO

La pappa al pomodoro è pappa al pomodoro!

€ 10,00

ACQUACOTTA

Celeberrima minestra di verdure maremmana con sedano, cipolle e pomodori, servita con pane, pecorino e uovo

€ 10,00

RIBOLLITA D'ESTATE

Minestra di pane: con fagioli sgranati, cipolla fresca e patate novelle. Ribollita all'olio e cipolla fritta

€ 10,00

RE ZUPPE E MINESTRE ZUPPE I

Cucina senza compromessi. Rigorosa, schietta, con sapori decisi. Senza innovare nè rivisitare, solletica la sfera dei ricordi attraverso le ricette più autentiche della tradizione toscana.

PASTASCIUTTE

LA BOTTARGA

Spaghettoni alla bottarga di Orbetello serviti con briciole di pane all'aglio e prezzemolo

€ 14,00

ELICHE PICCANTI

Fusilli giganti saltati con gota di maiale grigio, peperoncino fresco e pecorino stagionato

€ 12,00

PICI E POMODORINI

Pici fatti a mano con pomodorini pestati al basilico e serviti su letto di pecorino fresco

€ 12,00

TAGLIATELLE DI COSCE

Tagliatelle fresche all'uovo con sugo bianco di cosce di pollo

€ 12,00

TORTELLI MUGELLANI

Tortelli di patate fatti a mano conditi al sugo di braciocotte

€ 14,00

GNOCCHI PICCANTI

Gnocchetti di patate gialle in salsa di salsiccia piccante, fonduta di caprino e ricotta stagionata

€ 12,00

GNOCCHI AL TARTUFO

Gnocchi di patate viola allo zabaione di parmigiano e tartufo grattato

€ 17,00

SECONDI PIATTI

POLLO AL PECORINO Filetto di petto di pollo dorato e servito con pecorino di Pienza e radicchi d'estate	€ 16,00
LA VITELLA Super stracotto bianco di pancetta di vitella arrotolata al sapore di salvia	€ 16,00
CROSTONE DI CONIGLIO Crostone di coniglio al forno con le olive	€ 16,00
LA FARAONA TARTUFATA Ricetta fiorentina d'inizio del '900 con chiare influenze francesi, servita in crema di pancetta, prosciutto, salvia e tartufo	€ 16,00
CARPACCIO SCOTTATO Affettato finissimo di carne cruda, scottato alla piastra e servito su insalate di primavera, olio al rosmarino e sale alla salvia	€ 16,00
ALI DI GALLETTO Alette di galletto del valdarno croccanti saltate in salsa piccante aromatica, accompagnate da verdure crude	€ 16,00

UCINA DALLA CUCINA DALLA

BRACE A LEGNA

*"Chi non carneggia
non festeggia"*

La carne cotta sulla brace a legna è il segno distintivo dell'Osteria.

Risaltano i sapori veri della carne sulla brace si possono percepire sentori e profumi della legna utilizzata.

Lo scoppiettio della legna sulla brace è un rumore che evoca ricordi rendendolo protagonista della cucina dell'Osteria.

IL RIGATINO Pancetta fresca di maiale grigio cotta ai carboni e servita su insalata in emulsione acetosa all'aglio dolce	€ 16,00
LA GOLOSA Braciola di manzo alla brace appena scottata e insaporita con marinata tiepida d'aglio, origano, sale e olio crudo	€ 16,00
IL BARDICCIO Degustazione di bardiccio della Val di Sieve e di salsiccia di cinta senese alla griglia impiattate su pesto di fagioli con l'occhio	€ 16,00
IL LOMBATELLO Lombetto di manzo marinato, cotto alla brace e servito in citronette tiepida di prezzemolo e peperoncino	€ 16,00
BRACIOLA DI POLLETTO Coscia di polletto del Valdarno disossata, cotta ai carboni con fonduta di lardo di Colonnata su segato di pomodori conditi	€ 16,00
LA MAIALA Fiorentina di maiale grigio con la cotenna e alta almeno tre centimetri cotta sui carboni	€ 4,00/hg
LA CARBONATA Bistecca alla Fiorentina!!! Lombate di scottona Italiana, frollate almeno 30 giorni e cotte sulla brace ardente di legno	€ 5,50/hg

BADALI
OSTERIA



www.badaliosteria.it

  #badaliosteria