



L'ANDANA

TENUTA LA BADIOLA

Antipasti - Starters

BATTUTA DI MANZO, MANDORLE, LIMONE E RAPANELLI
Beef Tartar, almond, lemon and radish
22 €

CALAMARI FRITTI, CARCIOFI, ZUCCHINE E POLVERE DI ACETO
Fried Calamari, artichoke, zucchini and vinegar powder
18 €

BURRATINA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E GAZPACHO DI PEPPERONE CRUSCO
Burrata, anchovies and crusco pepper gazpacho
18 €

VITELLO COTTO ADAGIO, SALSA TONNATA, CUCUNCI SOTT' OLIO E SEDANO CROCCANTE
Slow cooked veal, tuna sauce, crunchy celery and oil cappers
22 €

CRUDO DI TONNO, EMULSIONE AL BASILICO, SESAMO E YUZU
Tuna tartar, basil emulsion, sesam and yuzu
22 €

Primi - First course

MEZZEMANICHE "VERRIGNI", POMODORO SAN MARZANO, STRACCIATELLA E GAMBERO CRUDO
Mezzemaniche pasta, San Marzano tomatoes, stracciatella cheese and raw prawns
32 €

TROFIE FATTE A MANO, PESTO, FAGIOLINI E PECORINO RISERVA
Handmade trofie pasta, basil sauce, green beans and pecorino cheese
18 €

FREGOLA ARTIGIANALE, VONGOLE VERACI, TRIGLIE DI SCOGLIO E RISTRETTO DI CACIUCCO
Fregola, clams, rocks red mullet and caciucco soup
30 €

PAPPARDELLE ALL' UOVO, RAGOUT BIANCO DELLA TENUTA, POLVERE DI ROSMARINO
Pappardelle pasta, farm beef ragout and rosemary powder
26 €

TAGLIOLINO FREDDO, GRANCHIO, CIPOLLOTTO E SALSA CRUDAIOLA
Cold Tagliolino pasta with crabs, spring onion and crudaiola sauce
26 €

Secondi - Main course

FILETTO DI MANZO, VERDURE ALLA BRACE, SCALOGNO CONFIT E SALSA MEDITERRANEA
Beef fillet, roasted vegetables, confit shallot and mediterranean sauce
38 €

POLLO DI FATTORIA, CUORE DI LATTUGA, CAPPERI E UVA FRAGOLA
Freerange chicken, lattuce heart, cappers and grapes
30 €

BRANZINO ALLA PLANCIA, GUAZZETTO DI FAVETTE E PISELLI, OLIVE DI CASTELVETRANO
Grilled seabass, broadbeans, peas and olive
28 €

ROMBO AGLI AGRUMI, ASPARAGI VERDI E SALSA BERNESE
Citrus turbot, asparagus and bernaise sauce
35 €

COCOTTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA, PANE BRUCIATO ALLA CIPOLLA E MENTA
Eggplant parmesan style, roasted onion bread and mint
24 €

LA TRATTORIA
Enrico Bartolini





L'ANDANA
TENUTA LA BADIOLA

Insalate – Salad

INSALATA CESARE "COME A MILANO"

Chicken Cesar salad

26 €

INSALATA NIZZARDA, TATAKY DI TONNO, TAGGIASCA DISIDRATATA

Nicoise salad with marinated tuna

26 €

INSALATA DI QUINOA, AVOCADO, FETA E MAZZANCOLLE MARINATE

Quinoa salad with avocado, feta and prawns

26 €

INSALATA DÌ FARRO, PANZANELLA E CETRIOLO GHIACCIATO

Spell salad, traditional panzanella and frozen cucumber

26 €

Sandwiches

LOBSTER ROLL DI ASTICE BRETONE, MISTICANZA ORIENTALE E SALSA ROSA
"MAISON"

Lobster roll, home pink sauce and salad

30 €

CLUB SANDWICH CON PATATE "ALLUMETTES"

Club sandwich with potatoes allumettes

26 €

BURGER DI CHIANINA

Chianina beef burger

28 €

FOCACCIA VEGETARIANA

Vegetables focaccia with eggplant, buffalo mozzarella, tomato

Sauce, seasonal salad

24 €

TOAST ANDANA CON GIARDINIERA DI VERDURE

Ham and cheese sandwich with sweet and sour garden vegetables

22 €

Desserts

TAGLIATA DI FRUTTA STAGIONALE

Seasonal fruit plate

15 €

TIRAMISU'

15 €

CHEESECAKE

15 €

GELATI E SORBETTI

Ice cream and sorbet

14 €

LA TRATTORIA
Enrico Bartolini

