



VILLA LA VEDETTA
FIRENZE

ANTIPASTI - STARTERS



Sformatino di zucca gialla con fonduta leggera di taleggio e funghi porcini
Yellow pumpkin pie served with light taleggio cheese fondue and porcini mushrooms

Latte e derivati, Uova - Milk and products thereof, Eggs

Fois Gras d'oca con croccante di farina integrale alle nocciole e composta di pere al Calvados
Goose Foie Gras with crispy hazelnut waffer and compote of pear scented with Calvados liquor

Frutta a guscio e derivati, glutine, solfiti - Gluten, Nuts and products thereof, Sulphites

Crudo di carciofi con riccioli di Tête de Moine e olio alle dodici erbe toscane
Raw artichokes with Tête de Moine cheese and oil scented with twelve tuscan herbs

Latte e derivati - Milk and products thereof

Spiedino di mazzancolle al forno sfumate al Whiskey,
crema di sedano e curcuma, zeste di lime e noci

Skewer of baked Mazzancolle prawns simmered with Whiskey, celery cream with turmeric, lime zest and walnuts

Pesci e derivati, Frutta a guscio - Fish and products thereof, Nuts



Melanzana alla parmigiana con mozzarella di bufala e origano
Eggplant «Parmigiana» style, Buffalo mozzarella cheese, oregano

Latte e derivati - Milk and products thereof

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Ravioli di burrata con pesto di zucchine e guanciale di cinta senese

«Burrata» cheese Ravioli with zucchini sauce and Cinta senese pork cheek lard

Glutine, Latte e derivati, Frutta a guscio, Uova - Gluten, Milk and products thereof, Nuts, Eggs

Spaghetto integrale con branzino sfumato alla Vernaccia, pomodoro fresco e limone
Wholewheat «Spaghetto» with seabass simmered with Vernaccia white wine, fresh tomato and lemon

Glutine, Pesce e derivati, Solfiti - Gluten, Fish and products thereof, Sulphites

Tegolacce di pasta fresca con ragù di cinghiale e mirtilli

«Tegolacce» fresh pasta with wild boar ragout and blueberries

Glutine, Solfiti, Uova - Gluten, Sulphites, Eggs

Riso carnaroli con barbabietola, riduzione di melograno e code di gambero

Carnaroli Rice with beet, pomegranate reduction and shrimp tails

Latte e derivati, Pesce e derivati - Milk and products thereof, Fish and products thereof



Gnudi di ricotta e spinaci in crema di parmigiano e tartufo nero
Ricotta and spinach «gnudi» creamed with parmigiano cheese and black truffle

Glutine, Latte e derivati, Uova - Gluten, Milk and products thereof, Eggs



Piatti Vegetariani *Vegetarian dishes*



★ ★ ★ ★ ★

VILLA LA VEDETTA

FIRENZE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di manzo alla griglia con indivia belga arrosto,
scaglie di pecorino stravecchio e aceto balsamico

Grilled beef fillet with roasted Belgian endive, seasoned Parmesan shavings and balsamic vinegar

Latte e derivati - Milk and dairy products

Salmone in crosta di mandorle, cubetti di avocado e yogurt magro,
riduzione di frutto della passione

Almond crusted salmon, diced avocado and light yogurt, passion fruit reduction

Frutta a guscio, Latte e derivati, Pesce e derivati

Nuts, Milk and dairy products, Fish and products thereof

Filetto di scorfano in cartoccio con capesante, patate,
pomodorini ciliegia ed erbe aromatiche

Red fish en papillote with scallops, potatoes, cherry tomatoes and tuscan herbs

Frutta a guscio, Pesce e derivati - Fish and products thereof

Cosciotto di pollo alla senape antica con asparagi gratin e peperone piquillo

Chicken leg with ancient style mustard with asparagus gratin and piquillo peppers

Frutta a guscio, Senape - Nuts, Mustard

Costolette di maiale laccate al miele e briciole di pistacchio,
verdure croccanti al forno

*Honey-glazed pork ribs and pistachios crumble
with crispy oven baked vegetables*

Frutta a guscio, Sedano - Nuts, Celery

CONTORNI:

Patate arrosto, Insalata mista, Spinaci saltati

SIDE DISHES:

roasted Potatoes, mixed Salad, sautéed Spinach



* * * * *

VILLA LA VEDETTA

FIRENZE

PIATTI DELLA TRADIZIONE - TRADITIONAL TUSCANY DISHES

Selezione di Formaggi e Affettati misti con Miele, Mostarde e Sott'oli
Selection of Cheese and cold Cuts with Honey, Mustard and Pickles
Latte e derivati, Solfiti - Milk and products thereof, Sulphites

Prosciutto toscano e Sott'oli
Tuscan Ham & Pickles

Insalata Caprese
Caprese Salad
Latte e derivati - Milk and products thereof



Pappa al Pomodoro al profumo di Basilico
Typical Tuscan Tomato and Bread Mush perfumed with Basil
Glutine - Gluten



Tortello Mugellano Burro e Salvia
Tortello from Mugello Butter and Sage
Glutine, Latte e derivati, Uova - Gluten. Milk and products thereof, Egg



Pappardelle ai Funghi porcini
Pappardelle pasta with Porcini Mushrooms
Glutine e derivati, Latte e derivati - Gluten and products thereof, Milk and products thereof



Tagliolini al Pomodoro e Basilico o al Pesto
Tagliolini pasta with Tomato and Basil or with Pesto
Glutine, Frutta a guscio e derivati, Uova - Gluten, Nuts and products thereof, Egg



Garganelli al ragù Toscano
Garganelli pasta with Tuscan Ragout
Glutine e derivati, Sedano, Solfiti - Gluten and products thereof, Celery, Sulphites

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti pasta with clams
Glutine e derivati, Solfiti, Molluschi - Gluten and products thereof, Shellfish, Sulphites

Baccalà, Porro e Ceci
Salt Cod, Leek and Chickpeas
Glutine, Solfiti, Pesce e derivati - Gluten, Sulphites, Fish and products thereof

Bistecca alla Fiorentina (minimo 2 persone)
T-Bone steak Florentine style (minimum 2 people)

Cantucci Toscani e Vin Santo
Cantucci biscuits and Tuscan Vin Santo



Piatti Vegetariani *Vegetarian dishes*



★ ★ ★ ★ ★

VILLA LA VEDETTA

FIRENZE

DESSERTS

Tortino fondente al Cioccolato con Meringata fumée, Amarene e gelato alla Vaniglia

Molten core Chocolate cake, Meringue fumée, black Cherries and Vanilla ice cream

Glutine, Latte e derivati, Frutta a guscio, Uova - *Gluten, Milk and products thereof, Nuts, Eggs*

Zuccotto fiorentino con salsa ai Lamponi e Fave di Tonka

Florentine «Zuccotto semifreddo» with Raspberry sauce and Tonka Beans

Glutine, Latte e derivati, Uova - *Gluten, Milk and products thereof, Eggs*

Coppa Tiramisù con duo di crema al mascarpone, savoiardo al caffè scaglie di cioccolato

Tiramisù cup with duo of Mascarpone cream, coffee biscuit with chocolate shavings

Glutine, Latte e derivati, Uova, Frutta a guscio - *Gluten, Milk and products thereof, Eggs, Nuts*

Frollina con mousse di yogurt magro, composta di mango, lingua di gatto e pinoli tostati

Shortcrust cake with skimmed yoghurt mousse, fresh mango, cat's tongue biscuits and toasted pine seeds

Glutine, Latte e derivati, Frutta a guscio, Uova - *Gluten, Milk and products thereof, Nuts, Eggs*

Mattonella «Dai-Dai» Semifreddo alla panna

affogato al caffè ristretto /al caramello liquido /al cioccolato fuso / ai frutti di bosco

Mattonella «Dai-Dai» Cream semifreddo with espresso coffee/ liquid caramel/ chocolate/ berries

Glutine, Latte e derivati, Frutta a guscio, Uova - *Gluten, Milk and products thereof, Nuts, Eggs*

Tagliata di frutta mista con frutti di bosco

Sliced mixed fruit with Wild Berries

VINI DA DESSERT “AL CALICE”/ DESSERT WINE “BY THE GLASS”

Moscato d’ Asti “La Caudrina”

Moscadello di Montalcino “Capanna”

Aleatico dell’ Elba “Casadei”

Vin Santo “Quaranta Altari”