



VILLA LA VEDETTA
FIRENZE

ANTIPASTI - STARTERS

Sformatino di verdure e parmigiano con salsa allo zafferano e porro croccante

Vegetable and Parmigiano pie served with saffron sauce and crispy leek

Tartare di Fassona con coriandoli di verdure croccanti, riduzione di goji e veli di mandorle

Fassona meat tartare with crispy vegetable confetti, goji reduction and almond shavings

Spuma fresca di pomodoro con gamberone, capasanta e scorfano, olio al basilico

Fresh tomato cream with shrimps, scallops and redfish

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*

 Melanzana alla parmigiana con mozzarella di bufala e origano

Eggplant «Parmigiana» style, Buffalo mozzarella cheese, oregano

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

Spaghetto integrale con branzino sfumato alla Vernaccia, pomodoro fresco e limone

*Wholewheat «Spaghetto» with seabass simmered with Vernaccia White Wine,
fresh tomato and lemon*

Trofie con zucchine, olive taggiasche, pancetta al profumo di mentuccia, pecorino di Reggello

*Trofie pasta with zucchini, taggiasche olives,
pancetta perfumed with pennyroyal, fresh pecorino cheese*



Piatti Vegetariani *Vegetarian dishes*

Si segnala ai gentili ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche.

In caso di intolleranze e allergie richiedere la lista completa al personale di sala.

Please note that some dishes may include allergenic. In case you are allergic ask the full list to the staff.



Risotto prosciutto e melone, scaglie di ricotta salata
Rice with melon and ham, salty ricotta shavings



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

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Tagliata di filetto di manzo su letto di rucolina di campo, scaglie di Grana e aceto balsamico
Sliced beef fillet on rocket salad, Grana shavings and balsamic vinegar

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

Polpo al vino rosso con patate viola e spinacino fresco
Octopus cooked in red wine with violet potatoes and fresh spinach

Cosciotto di pollo alla senape antica con asparagi gratin e peperone piquillo
Chicken leg with ancient style mustard with asparagus gratin and piquillo peppers

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



Piatti Vegetariani *Vegetarian dishes*

Si segnala ai gentili ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche.

In caso di intolleranze e allergie richiedere la lista completa al personale di sala.

Please note that some dishes may include allergenic. In case you are allergic ask the full list to the staff.



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

Prosciutto toscano e Sott'oli
Tuscan Ham & Pickles

Insalata Caprese
Caprese Salad



Pappa al Pomodoro al profumo di Basilico
Typical Tuscan Tomato and Bread mush perfumed with Basil



Tortello Mugellano Burro e Salvia
Tortello from Mugello Butter and Sage



Pappardelle ai Funghi porcini
Pappardelle pasta with Porcini Mushrooms



Tagliolini al Pomodoro e Basilico o al Pesto
Tagliolini pasta with Tomato and Basil or with Pesto Sauce



Garganelli al ragù toscano
Garganelli pasta with Tuscan Ragout

Spaghetti alle Vongole veraci
Spaghetti pasta with Clams

Baccalà Porro e Ceci
Salt Cod Leek and Chickpeas

Bistecca alla Fiorentina (minimo 2 persone)
TBone steak Florentine style (minimum 2 people)

Contorni: Patate arrosto, Insalata mista, Spinaci saltati
Side dishes: roasted Potatoes, mixed Salad, sautéed Spinach

Cantucci Toscani e Vin Santo - *Cantucci biscuits and Tuscan Vin Santo*



Piatti Vegetariani *Vegetarian dishes*

Alcune vivande, secondo la disponibilità del mercato, possono essere preparate con prodotti congelati di primissima scelta. Chiedere al maître maggiori informazioni all'atto della comanda
Some dishes, depending on the market's seasonal availability, might be prepared using high quality frozen products. Please ask our Restaurant Staff for further details when ordering

Si segnala ai gentili ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche.
In caso di intolleranze e allergie richiedere la lista completa al personale di sala.
Please note that some dishes may include allergenic. In case you are allergic ask the full list to the staff.



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

Vini consigliati - *Suggested wines*: Recioto della Valpolicella, Moscato d'Asti, Vin Santo, Pinodisé

Zuccotto fiorentino con salsa ai Frutti di bosco e Fave di Tonka
Florentine «Zuccotto semifreddo» with Wild berries sauce and Tonka Beans

Vini consigliati - *Suggested wines*: Aleatico dell'Elba, Moscato d'Asti, Vin Santo

Tiramisù con mousse di Cappuccino
Tiramisù with Cappuccino mousse

Vini consigliati - *Suggested wines*: Moscato d'Asti, Pinodisé, Merlino

Panna cotta al pistacchio con salsa ai frutti rossi, more e lamponi
Pistachio Panna cotta with red fruits sauce, blackberries and raspberries

Vini consigliati - *Suggested wines*: Moscato d'Asti, Essenzia Tardiva, Passito di Pantelleria «Pellegrino»

Sorbetto all'ananas affogato al limoncello
Pineapple sorbet in Limoncello liqueur

Fantasia di Formaggi con Miele e Mostarde
Selection of Cheese with Honey and Mostarda

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"

Si segnala ai gentili ospiti che alcuni piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche.

In caso di intolleranze e allergie richiedere la lista completa al personale.

Please note that some dishes may include allergenic. In case you are allergic ask the full list to the staff.