



VILLA LA VEDETTA

FIRENZE

ANTIPASTI - STARTERS

Scaloppa di foie gras d'oca, cialda ai 5 cereali,
cipolla caramellata, chips di sedano rapa

Goose foie gras escalope, five cereal wafer, caramelized onion, celeriac chips

Passatina di cicerchie con spiedino di capesante e tartufo nero di San Miniato

Grass pea purée with scallop and San Miniato black truffle skewer



Crudo di carciofi con formaggio Castelmagno e olio alle 12 erbe toscane

Raw artichokes with Castelmagno cheese and Oil scented with twelve tuscan herbs



Crème Brûlée ai quattro Formaggi
con composta di Pera al Cointreau, Pera fresca, Crostini al Rosmarino

*Crème Brûlée of four Cheeses with compote of Pear scented with Cointreau,
fresh Pear and Rosemary Croutons*

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tegolacce di pasta fresca con ragù di anatra e scorzetta d'arancia

Fresh «tegolacce» pasta with duck ragout and orange peel

Tortello Mugellano con ragù di cinta senese e funghi porcini

Grape and wine Tortello with ragout of «Cinta Senese» pig and porcini mushrooms

Spaghetti integrale in salsa di branzino,
pomodoro fresco, profumo di limone

Whole-wheat spaghetti with seabass sauce, fresh tomato, lemon scent



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



Risotto alla zucca gialla, zafferano, gorgonzola piccante, pepe di Sichuan
Risotto creamed with yellow pumpkin, saffron and spicy Gorgonzola cheese, Sichuan pepper

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Filetto di manzo al pepe rosa, purea di mela verde
al sambuco e cannella, rapa rossa all'aceto di lamponi
*Beef fillet with pink pepper, green apple purée scented with elder
and cinnamon, red turnip with raspberry vinegar*

Costolette di Maialino da latte alla griglia,
con Asparagi gratin e Peperone piquillo
Grilled Piglet ribs with Asparagus au gratin and piquillo Pepper

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

Pesce spada piastrato
con cecina croccante e broccoletti al vapore
Swordfish cooked on hotplate with crispy chickpea pie and steamed broccoli

Contorni:

Patate arrosto, Insalata mista, Spinaci saltati

Side dishes:

roasted Potatoes, mixed Salad, sautéed Spinach



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



Pappardelle ai Funghi porcini
Pappardelle with Porcini Mushrooms



Tagliolini al Pomodoro e Basilico
Tagliolini with Tomato and Basil



Garganelli al ragù toscano
Garganelli with Tuscan Ragout

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*



★ ★ ★ ★ ★

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

Sorbetto all'ananas affogato al limoncello

Pineapple sorbet in Limoncello liqueur

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.