



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

Passatina di cicerchie con cuore di capasanta, pane croccante aromatizzato al rosmarino
Puree of grass peas with scallop, crunchy bread scented with rosemary

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, olio al basilico e mozzarella di bufala
Eggplant «Parmigiana» style, basil scented oil and Buffalo mozzarella cheese

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

Gnocchetto di patate e zucca gialla con ragù di faraona in bianco
Potato and yellow pumpkin dumplings with guinea-fowl ragout

Risotto con gamberi, calamari e funghi porcini mantecato al pecorino
Rice with shrimps, calamari and Porcini mushrooms creamed with Pecorino cheese



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



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

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 rollé di zucchine grigliate e scamorza affumicata
Octopus cooked in red wine with grilled zucchini and smoked scamorza roll

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
con insalatina fresca e pomodori datterini
*Honey-glazed pork ribs and pistachios crumble
with fresh salad and «datterino» tomato*

Contorni:

Patate arrosto, Insalata mista, Spinaci saltati

Side dishes:

roasted Potatoes, mixed Salad, sautéed Spinach

**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 Mash 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



Garganelli al ragù Toscano
Garganelli pasta with Tuscan Ragout

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti pasta with clams

Baccalà, Porro e Ceci
Salt Cod, Leek and Chickpeas

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*

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 Lamponi e Fave di Tonka

Florentine «Zuccotto semifreddo» with Raspberry sauce and Tonka Beans

Vini consigliati - *Suggested wines:*

Aleatico dell'Elba, Moscato d'Asti, Vin Santo

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

Vini consigliati - *Suggested wines:*

Moscato d'Asti, Pinodisé, Merlino, Essenzia

Cannoli di ricotta e pistacchio, riduzione di Cointreau, fiocchi di panna e liquirizia
Cannolo with ricotta cheese and pistachios reduction of Cointreau, cream flakes and liquorice

Vini consigliati - *Suggested wines:*

Moscadello, Passito di Pantelleria, Vin Santo

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"

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.