



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
FIRENZE

Antipasti – Starters

"Tagliere Tolomei"

Salumi toscani, pecorini di Pienza, crostini fiorentini, carciofini sott'olio, olive taggiasche e mostarda

Tuscan salami, Pienza pecorini, chicken liver pate croutons and fresh tomatoes bruschetta, artichokes in olive oil, taggiasca olives and mustard

€ 24,00

Uovo Pochè 74° su Crostone di Pane alle Noci, Duo di Asparagi e Finocchiona Croccante

Poché Egg 74° on Walnut Brad crouton, Asparagus and Crispy Finocchiona

€ 18,00

La Nostra Ribollita

Typical Florentine Soup made with Vegetables and Bread

€17,00

Primi Piatti – First Courses

Ravioli Mugellani con Sugo di Cacciagione

Ravioli handmade pasta with Wildboar and Pheasant meat

€22,00

Gnocchi Viola su Vellutata di Fagioli Zolfino, Bottarga di Mugine e Vongole al Profumo di Timo

"Purple" Gnocchi on Zolfino Beans cream, Mullet Bottarga and Clams on Thyme flavor

€25,00

Risotto allo Zafferano con doppia consistenza di Carciofi e Crema di Parmigiano Reggiano

Risotto with Saffron with artichokes and Parmigiano Reggiano cheese cream

€22,00

Linguina alla Scapece con Scampi profumati al Lime

"Scapece" Linguina with Scampi flavored with Lime

€25,00



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
FIRENZE
★ ★ ★ ★ ★

Secondi Piatti– Main Courses

*Filetto di Manzo con Scalogno sfumato al nostro "Vino Tolomei",
Finocchio affumicato e Peperoni*

*Beef fillet with "Tolomei" wine flavour Scallion,
Smoked Fennel and Peppers*

€28,00

*Guancia di Manzo con purè di Patate mantecato al nostro Olio EVO
"Tolomei" e Cipollotto Saltato*

*Beef cheek with mashed potatoes creamed with "Tolomei" Olive Oil
and Spring Onion sauté*

€25,00

*Classica Bistecca alla Fiorentina con Verdure di Stagione
e Patate al forno*

Florentine T-Bone Steak with seasonal Vegetables and Potatoes

€7/hg

*Filetto di Branzino su Crema di sedano Rapa, Asparagi Croccanti e
Spinaci Saltati*

*Sea bass fillet on Turnip Celery Cream, Crispy Asparagus and sautéed
spinach*

€28,00

Dolci – Desserts

Tiramisù al pistacchio

Tiramisù with pistachio cream

€10,00

Cremoso al Cioccolato con Albicocche al Ginger e Lamponi

Creamy Chocolate with Ginger Apricots and Raspberries

€10,00

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced of Seasonal Fresh Fruit

€8,00