



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
FIRENZE

Dinner

19:30 - 22:30

Antipasti – Starters

Tagliere Tolomei €28,00

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

Uovo Pochè 74° €22,00

su Crostone di Pane alle Noci, Duo di Asparagi e Finocchiona Croccante

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

La Nostra Ribollita €24,00

Typical Florentine Soup made with Vegetables and Bread

Primi Piatti – First Courses

Ravioli Mugellani con Sugo di Cacciagione €27,00

Ravioli handmade pasta with Wildboar and Pheasant meat

Gnocchi al baccalà €30,00

su Vellutata di Fagioli Zolfino, Bottarga di Muggine e

Vongole al Profumo di Timo

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

Risotto allo Zafferano €27,00

con doppia consistenza di Carciofi e Crema di Parmigiano Reggiano

Risotto with Saffron with artichokes and Parmigiano Reggiano cheese cream

Linguina alla Scapece con Scampi profumati al Lime €30,00

"Scapece" Linguina with Scampi flavored with Lime

Dinner

19:30 - 22:30

Secondi Piatti– Main Courses

Filetto di Manzo €35,00

con Scalogno sfumato al nostro "Vino Tolomei", Finocchio affumicato e Peperoni
Beef fillet with "Tolomei" wine flavour Scallion, Smoked Fennel and Peppers

Guancia di Manzo €32,00

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

Classica Bistecca alla Fiorentina €8/hg

con Verdure di Stagione e Patate al forno
Florentine T-Bone Steak with seasonal Vegetables and Potatoes

Filetto di Branzino €35,00

su Crema di sedano Rapa, Asparagi Croccanti e Spinaci Saltati
Sea bass fillet on Turnip Celery Cream, Crispy Asparagus and sautéed spinach

Dolci – Desserts

Tiramisù al pistacchio €15,00

Tiramisù with pistachio cream

Cremoso al Cioccolato con Albicocche al Ginger e Lamponi €15,00

Creamy Chocolate with Ginger Apricots and Raspberries

Tagliata di frutta fresca di stagione €12,00

Sliced of Seasonal Fresh Fruit

Coperto €5,00 a persona
Cover charge €5.00 per person