



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
— FIRENZE —
★ ★ ★ ★ ★

MENÙ ACQUE WATER MENÙ

Acqua di Verna Toscana Oligominerale 0,75cl Water of Verna Tuscany Oligomineral	€ 5,00
Acqua Panna “Immersive Collection” Minerale Naturale - Natural Mineral 0,75 cl	€8,00
Acqua S. Pellegrino “Immersive Collection” Minerale Naturale Frizzante - Sparkling Natural Mineral 0,75 cl	€8,00

I NOSTRI COCKTAILS PER INIZIARE OUR COCKTAIL TO START

Old Fashion: Rye Wiskey, Soda, Angostura

Manhattan: Barboun Wiskey, Angostura, Vermout rosso

Americano: Vermout rosso, bitter Campari, Soda

Moscow Mule: Vodka, succo di lime, Ginger Beer

Pink Tonic: Fingerlime Gin, Tonica Tassoni, Finger Lime

Cocktail Martini: Gin, Vermout dry

Vodka Martini: Vodka, Vermout dry

Negroni: Gin, Vermout rosso, Bitter Campari

Boulevardier: Barboun Wiskey, Vermout Rosso, Bitter Campari

Vodka/Gin/Whisky Sour: Distillato a scelta, Sweet & Sour

Cocktail Standard: € 20

Aggiunta distillati special :€ 8



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
— FIRENZE —
★ ★ ★ ★ ★

ANTIPASTI - STARTERS

TAGLIERE TOLOMEI

€ 30

Prosciutto Crudo di Parma San Giacomo 24 mesi, Salame al Barolo, Mortadella al Tartufo, Formaggio Cremasco, Grana di Bufala "Bella Lodi", Malga dello Stelvio a pasta cruda.

"San Giacomo 24-month Parma ham, Barolo wine salami, Mortadella with truffle, Cremasco Cheese, Grana di Bufala "Bella Lodi" cheese, Malga dello Stelvio Cheese."

ACQUA COTTA ESTIVA RIVISITATA

€ 30

Uovo poche, Maionese di pomodoro Datterino, Cialda di pane, Emulsione di basilico, crema di Pecorino di Pienza, Verdure croccanti.

"Egg poche, Datterino Tomato Mayonnaise, Bread wafer, Basil emulsion, Pienza Pecorino cream, crispy vegetables"

LA NOSTRA CAPASANTA IN AGLIO OLIO E PEPERONCINO

€ 30

Capasanta Scottata su vellutata di Prezzemolo, Crema all'Aglio Nero e polvere di Guanciale di Norcia piccante.

"Our Scallop on Parsley creamy, with Black Garlic cream, Chili and spicy Norcia Guanciale."

TARTARE DI GAMBERO

€ 30

Tartar Di Gambero, Fragole marinate al Peperoncino e Basilico, cialda di Corallo Nero e Mandorle tostate.

"Shrimp Tartare, Strawberries with Chili and Basil, Black Coral and toasted Almonds"



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
— FIRENZE —
★ ★ ★ ★ ★

PRIMI - FIRST COURSES

TORTELLI ALL'OSSO BUCO

€ 32

Tortelli all'Osso Buco, Spinaci, Yogurt allo Zafferano e Ravanello

"Tortelli pasta with Marrowbone, Spinach, Saffron Yogurt and Radishes"

BOTTONI RIPIENI DI PAPPAL POMODORO

€ 32

Bottoni ripieni di Pappa al Pomodoro, Melanzana affumicata, Grana di Bufala e Pinoli

"Buttons stuffed with Pappa al Pomodoro, smoked Eggplant, Grana of Bufala cheese and Pine Nuts"

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

€ 40

Tagliolini al Grano Saraceno, Astice, Zucchine e polvere di Bergamotto.

"Tagliolini with Buckwheat, Lobster, Zucchini and Bergamot."

RISOTTO AL DATTERINO GIALLO E GAMBERO MEDITERRANEO

€ 32

Pomodoro di Datterino Giallo arrosto, Gambero del mediterraneo, spuma di Burrata al Lime e Caviale di Lombo

"Roasted Datterino Yellow tomato, Mediterranean Shrimp, Lime, Burrata mousse and Loin Caviar"



VILLA TOLOMEI
HOTEL & RESORT
— FIRENZE —
★ ★ ★ ★ ★

SECONDI - MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO

€ 38

Filetto di Manzo, Bietola, Patata al profumo di Limone e Salvia con il suo fondo.

“Beef Tenderloin, Swiss chard, Potato flavored of Lemon and Sage.”

GALLETTO RUSPANTE RIPIENO

€ 35

Galletto ruspante, Funghi Champignon, Olive Taggiasche, vellutata di Peperoni e Millefoglie di Patate Viola.

“Free-range cockerel, Champignon Mushrooms, Taggiasca Olives, Peppers creamy, Purple Potato millefeuille.”

ROMBO CHIODATO

€ 35

Rombo Chiodato su Duo di Sedano Rapa e Zucchine alla scapece.

“Turbot Fish, Celery, Scapece Zucchini.”

FILETTO DI BRANZINO

€ 35

Filetto di Branzino, Pesca marinata al Peperoncino e Basilico crema di Pomodorino ciliegino e Pistacchi.

“Sea Bass Fillet, Chili and Basil marinated Peach, Cherry tomatoes creamy.”

CLASSICA BISTECCA ALLA FIORENTINA

€ 8 / H G

con Verdure di Stagione e Patate Arrosto

“Florentine T-Bone Steak with seasonal Vegetables and Potatoes”

DOLCI - DESSERTS

CHEESE CAKE “TERRA NERA” E FRUTTO DELLA PASSIONE

€ 15

“Cheese cake and Passion fruit”

TIRAMISÙ AL VIN SANTO E CANTUCCI

“Tiramisù with sweet Vin Santo wine and Tuscany Cookies”

CREMOSO AL CIOCCOLATO CON CRUMBLE CROCCANTE, ALBICOCCA ALLO ZENZERO

“Chocolate Creamy with Crispy Crumble, Ginger Apricot”