



Villa di Geggiano

Antipasti

Burrata, Insalata di Rucola e Finocchi, Condimento all'Acciuga

Burrata Cheese with Fennel and Rocket Salad, Anchovies Dressing GF NF

Salumi e Formaggi Toscani

Selection of Cured Meats and Cheeses from Tuscany with home-made Chutney NF

Crocchette di Polpo su Crema di Fagioli Borlotti e Maionese

Octopus Croquettes, Borlotti Beans Cream and Octopus Mayonnaise DF NF

Portata Principale

Risotto Carnaroli ai Funghi Selvatici

Carnaroli Risotto with Wild Mushrooms V (VG on request) GF NF

Pici Cacio e Pepe

Pici Pasta with a Pecorino Cheese Sauce and Black Pepper V NF

Bistecca di Manzo alla Griglia con Insalata Mista e Salsa

Grilled Sirloin Steak served with Green Salad and Beef Reduction Sauce GF DF NF

Sogliola Gratinata al Prezzemolo, Aglio e Limone con Mini Carote e Porri

Lemon Sole Gratin with Parsley, Garlic and Lemon served with Baby Carrots and Leeks
NF

Dolci

Tiramisù al Marsala

Traditional Italian Tiramisù with Marsala Liquor V NF

Caprese al Pistacchio, Salsa al Cioccolato Bianco, Lamponi e Pistacchi

Pistachio "Caprese" Cake, White Chocolate Custard, Raspberries and Toasted Pistachio
– V GF