



Villa di Geggiano

Starters

Burrata, Radicchio Brasato e Cialde alle Nocciole

Burrata Cheese served with braised Sweet and Sour Radicchio, Hazelnut Tuille V GF

Capesante Scottate, Maionese al Nero di Seppia, Crema di Cime di Rapa

Seared Scallops, Black Squid Ink Mayonnaise, "Cime di Rapa" Broccoli Sauce, Spicy Kale Crisps GF NF

Zuppa di Carote e Zenzero, Crostini al Timo

Carrot and Ginger Soup, Thyme Croutons VG DF NF

Main Course

Risotto Carnaroli, Asparagi Verdi, Porri e Gorgonzola

Carnaroli Risotto served with Green Asparagus, Leeks and Blue Cheese "Gorgonzola" Fondue
V GF 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

Pappardelle al Ragù di Cinghiale

Wild Boar Ragù Pappardelle Pasta DF NF

Filetto di Branzino con Crema di Sedano Rapa, Taccole e Cialda all'Alga Nori

Seabass Fillet served with Celeriac Sauce, Roasted Mange Tout and
Crispy Seaweed Tuille GF DF NF

Dessert

Tiramisù al Marsala

Traditional Italian Tiramisù with Marsala Liquor V NF

Composta di Mele e Uvetta Calda, Mousse Leggera allo Zabaione

Apple and Raisin Warm Compote, Cinnamon Crumble, Zabaione Light Mousse – V GF

Selezione di Sorbetti e Gelati

Selection of Homemade Sorbet and Ice Cream V VG DF GF NF