



Villa di Geggiano

Starters

Burrata con Zucchine Marinate all'Aceto Balsamico

Burrata Cheese served with Balsamic Vinegar marinated Courgettes V GF NF

Crespella con Radicchio e Ricotta di Pecora, Salsa alla Barbabietola

Radicchio and Sheep Ricotta Crepe, Red Beetroot Sauce V NF

Salumi e Formaggi Toscani

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

Bistecca di Tonno alla Griglia, Salsa di Acciughe, Ravanelli, Songino e Pompelmo

Grilled Tuna Steak, Anchovies Sauce, Red Radish and Mache Salad, Grapefruit GF DF NF

Dessert

Tiramisù al Marsala

Traditional Italian Tiramisù with Marsala Liquor V NF

Cheesecake Vegana al Cocco, Salsa al Mango, Mousse al Cocco

Vegan Coconut Cheesecake, Mango Sauce and Coconut Mousse
VG DF NF

Selezione di Sorbetti e Gelati

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