



Villa di Geggiano

Starters

Burrata con Zucchine Marinate all'Aceto Balsamico

Burrata Cheese served with Balsamic Vinegar marinated Courgettes V GF NF

Pancake ai Semi di Papavero, Salmone Marinato all'Aneto e Salsa Avocado

Poppy Seeds Pancake, Dill Cured Salmon, Avocado Sauce, Toasted Hazelnuts

Salumi e Formaggi Toscani

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

Main Course

Risotto Carnaroli, Crema di Piselli, Cipolla Rossa Caramellata e Anacardi

Carnaroli Risotto served with Green Peas Sauce, Caramelized Red Onions and Cashew Nuts V GF

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

Pannacotta al Cioccolato, Chantilly al Cocco e Salsa alle Ciliegie

Chocolate Pannacotta, Coconut Chantilly and Cherries Sauce

VG GF DF NF

Selezione di Sorbetti e Gelati

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