



Villa di Geggiano

Starters

Burrata su Crema di Patate Viola e Cialda alla Paprika

Burrata Cheese served with Purple Potato Sauce and Paprika Crisp V GF NF

Crocchetta di Merluzzo con Purea di Pop-Corn e Cipolla Rossa in Agro

Cod Croquette served with Pop-Corn Mash and Sour Red Onions NF

Salumi e Formaggi Toscani

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

Main Course

Risotto Carnaroli ai Funghi Selvatici

Carnaroli Risotto served with Mixed Wild Mushrooms 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

Merluzzo a Bassa Temperatura, Carotine Baby e Nocciole, Salsa alla Puttanesca

Poached Cod, Buttered Baby Carrots with Hazelnuts, Olives and Anchovies "Puttanesca" Sauce GF

Dessert

Tiramisù al Marsala

Traditional Italian Tiramisù with Marsala Liquor V NF

Torta di Carote, Mousse Alformaggio Fresco e Salsa al Caramello Salato

Carrot Cake and Cream Cheese Mousse, Salted Caramel Sauce V GF

Selezione di Sorbetti e Gelati

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

VG Vegan – DF Dairy Free – NF Nut Free – GF Gluten Free