



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 NF

Crema di Broccoli, Crostini e Cubi di Zucca Arrostiti

Green Broccoli Soup, Croutons and Roasted Pumpkin Cubes VG DF 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 with 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

Sella di Cervo alla Griglia, Salsa ai Ribes, Polenta Arrostita e Bietola Saltata

Grilled Venison Saddle, Cranberries Sauce, Roasted Polenta and Swiss Chard GF DF NF

Trancio di Merluzzo a Bassa Temperatura, Cavolfiori Arrostiti e Cozze

Poached Cod served with Roasted Cauliflower Sauce and Mussels GF DF NF

Dessert

Tiramisù al Marsala

Traditional Italian Tiramisù with Marsala Liquor V NF

Panettone Fatto in Casa e Gelato allo Zabaione

Home-Made Panettone served with Zabaione Ice Cream V NF

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