

Le stagioni ed i meravigliosi prodotti che la Toscana offre,
sono la musa che quotidianamente ispira il team di Villa San Michele...
“La cucina unisce culture, passioni e sogni”

*The abundant array of wonderful, seasonal produce found in Tuscany
is what keeps the whole team at Belmond Villa San Michele
inspired every single day.*

“Gastronomy unites culture, passion and dreams.”

Alessandro Cozzolino
Executive Chef

 Prodotti dietetici senza glutine
Gluten-free products

 Proposte vegetarianhe
Suitable for vegetarians

* Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure possono
essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza,
come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione
per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti”

Dishes or ingredients marked with “” are frozen, frozen at source by the manufacturer, or have been chilled to a
negative temperature on site to guarantee their quality and safety for public health. This complies with the procedures
described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04. Our restaurant staff is at your disposal to provide
any information regarding the nature and origin of the food served.*

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni
indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine,
(2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano,
(10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.
Su richiesta è possibile consultare l’apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.
Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg CE 253/04)

Food Allergy Information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens
designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals
containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery,
(10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.
Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.
We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.
All fish served raw has been subject to blast chilling (CE 253/04)

Degustazione / Tasting menu

La Ricciola* in Panzanella (1-4-9-12)

La ricciola*, panzanella all'aceto Jerez, acqua di pomodoro

Amberjack ceviche, panzanella salad, sherry vinegar, white tomato aspic*

La Seppia* Etrusca (1-2-4-8-12-14)

La seppia*, lenticchie Etrusche, prosciutto Toscano, sciroppo di acero

Roasted cuttlefish, Etruscan lentil mousse, Tuscan prosciutto, maple syrup*

I Bischeri...come noi d'altronde (1-2-4-7-9-14)

I bischeri di grano duro, ristretto di Cacciucco livornese, pesci* e crostacei*

Durum wheat bischeri pasta, cacciucco fish broth, sautéed seafood**

Il Cinghialotto Toscano (1-3-4-7-9-12-14)

Le pappardelle al cinghialotto Toscano, guanciale, grappa di Bolgheri

Homemade pappardelle, Tuscan wild boar, guanciale, Bolgheri grappa reduction

Il piccion...cino (1-3-5-7-8-9)

Il piccione del Valdarno, asparagi, mirtilli, fiori di ibisco

Roasted Valdarno pigeon, asparagus, blueberry coulis, hibiscus flowers

Il Bacio Fiorentino (1-3-7-8-12)

Il Bacio Fiorentino, cioccolato al 64%, nocciole, orzo

The Florentine "Kiss", 64% dark chocolate mousse, hazelnuts, barley

Vini in abbinamento a cura del nostro Sommelier Andrea Petraroli

Wine pairing by our sommelier, Andrea Petraroli

Tre bicchieri *Three glasses* **60,00 (p.p.)**

Sei bicchieri *Six glasses* **90,00 (p.p.)**

PER COMINCIARE... STARTERS

L'astice blu, sentori di laska, ananas, sesamo bianco (1-2-4-7-8-11) 42,00

Roasted blue lobster, creamy laksa, pineapple carpaccio, white sesame crumble

La seppia*, lenticchie Etrusche, prosciutto Toscano, sciroppo di acero (1-2-4-8-12-14) 33,00

Roasted cuttlefish, Etruscan lentil mousse, Tuscan prosciutto, maple syrup

La ricciola*, panzanella all'aceto Jerez, acqua di pomodoro (1-4-9-12) 36,00

Amberjack ceviche, panzanella salad, sherry vinegar, white tomato aspic*

La faraona glassata, topinambur, radicchio candito al melograno (1-3-5-12) 38,00

Glazed guinea fowl bites, Jerusalem artichokes, candied radicchio flavored with pomegranate

**La coppa di maialino, fegato grasso,
albicocche di San Gennaro, pan brioche (1-3-7-8-10) 40,00**

Slow-roasted piglet, foie gras, San Gennaro apricot jam, pan brioche

La melanzana, pomodoro fiorentino, mozzarella di bufala, basilico (1-7-8-9-12) 34,00 

Baked eggplant, Florentine tomato sauce, buffalo mozzarella cheese

La zuppetta di ceci del Chianti, pappa al pomodoro, gnocchetti al pepe (1-3-7-9) 32,00 

Creamy Chianti chickpea soup, fresh tomato and bread soup, pepper gnocchetti

CONTINUANDO... PASTA AND RISOTTO ...

**I bischeri di grano duro,
ristretto di Cacciucco Livornese, pesci* e crostacei* (1-2-4-7-9-14) 46,00**

Durum wheat bischeri pasta, cacciucco fish broth, sautéed seafood**

**Gli udon Toscani alle vongole veraci, yuzu,
agli di finocchietto, taralluccio (1-3-4-7-9-12-14) 42,00**

Tuscan-style udon noodles, veraci clams, yuzu citrus, wild fennel

Gli spaghetti Vesuviani, pomodorini del Piennolo DOP, olive, capperi, basilico (1-9) 38,00 

Gentile artisan spaghetti, Piennolo DOP tomato sauce, dehydrated black olives, capers, basil

Le pappardelle al cinghialotto Toscano, guanciale, grappa di Bolgheri (1-3-7-9-12-14) 48,00

Homemade pappardelle, Tuscan wild boar, guanciale, Bolgheri grappa reduction

I fagottini all'uovo, manzo Chianina IGP, ricotta Pistoiese, tartufo (1-3-7-9) 50,00

Homemade fagottini with Chianina beef served braised and tartare,
Pistoia ricotta, truffle*

La lasagnetta Fiorentina, coniglio affumicato, "Toscanello" al pepe (1-2-3-4-7-9) 42,00

Florentine lasagnetta, lightly smoked rabbit ragout, peppered Toscanello cheese

Il risotto Carnaroli "Riserva San Massimo"

ai peperoni abbrustoliti, salsiccia di Cinta Senese, finocchietto (7-9) 39,00 

Carnaroli risotto, roasted bell peppers, Cinta Senese sausage, fennel seeds

Il risotto Carnaroli all'acqua di mandorla,

gamberi rossi*, mela annurca, caviale "Da Vinci" (2-4-7-9-12) 60,00 

Carnaroli risotto cooked in almond water, red prawns, Annurca apple, Da Vinci caviar*

E ANCORA... MAINS

Il baccalà* allo zafferano di San Gimignano,

lattuga di mare, mayonnaise al mandarino primitivo (2-4-7-8-9-12-14) 49,00 

Golden fried salty cod in saffron crust, sea lettuce, mandarin mayonnaise*

Il sandwich di branzino*, carote al barbecue, spinacino, yogurt kefir (1-4-7-9-12) 48,00

Seabass sandwich, barbecued carrot cream, baby spinach, kefir yoghurt*

Il rombo* alla mugnaia, mango arrostito, radici acidule, cenere (1-3-4-7-12-14) 45,00

Pan-seared, mugnaia-style turbot medallions, ash-roasted mango, sour roots*

Il manzo "selezione Fracassi",

barbabietola al mosto cotto, sedano bianco al Sichuan (7-8) 45,00 

Roasted beef tenderloin, cooked beetroot must, white celery with Sichuan pepper

L'agnello, peperonata, salsa "Diavola" agrodolce (1-3-8) 43,00

*Slow-roasted lamb loin, braised lamb shoulder, baked peppers,
sweet and sour diavola sauce*

Il piccione del Valdarno, asparagi, mirtilli, fiori di ibisco (1-3-5-7-8-9) 46,00

Roasted Valdarno pigeon, asparagus, blueberry coulis, hibiscus flowers

La bistecca di cervo, senape, cardoncelli, scarola (1-3-5-7-8-10-12) 42,00

Grilled venison steak, mustard cream, crispy cardoncelli mushrooms, endive