



Dinner

LA LOGGIA

“ Our cuisine aims at delighting your senses...
in a harmonious balance between taste and emotion,
respecting Tuscan food excellence.
‘Cooking connects cultures, passions and dreams’ ”

The Executive Chef



TENTAZIONI TOSCANE

130 (p.p.)

A truly Tuscan tasting experience, inspired by local art and taste.

Ogni cappello ha le sue idee nascoste ...

Chef's aperitif

Agro-Dolce Stil novo

Razor shell from the Pisan coast, green olives, lime

Pinocchio..Sparnocchio

Sheep's milk Cocco, Viareggio Sparnocchio, Chianina PGI veal tongue, Italian green sauce

St. ART

Stewed Maremmana beef with grapes, Valdarno Vinata lettuce and grape molasses

VIN...tage

Maremma beef with grapes, Florentine Valdarno wine lettuce, cooked must

Biancolatte

A tribute to Mugello milk and to our beekeeping honey

Nonna Pigna

Our Torta della Nonna with San Rossore pine nuts

ALCHIMIE FLOREALI

110 (p.p.)

A vegetarian tasting menu, totally inspired by the quintessential Tuscan flowers and scents

Ci sono fiori dappertutto per chi è capace di vederli...

Chef's aperitif

Bouquet e Limone

Florentine round courgettes, lemon ash, capers, olives, Follonica edible flowers

Calendula e Tartufo

Cetica potato gnocchi, marigold gel, Mugello Galaverna sauce, seasonal black truffle

Geranio e Zafferano

Spaghettoni risotto with garlic, oil and chilli, saffron sour butter and geranium

Ibisco e Barbabietola

Valdarno small chickpea mousse, confit organic egg yolk, hibiscus and beetroot chutney, crunchy testarolo

Acacia e Sidro

Valdichiana Rugginosa apple and acacia frozen custard

Osmanto e Pesca fiorentina

Florentine candied peach, osmanthus sorbet, Quercetano olive oil biscuit

TO START...

Maremma veal in Garfagnana bread crust, Italian green sauce, cider 34

Viareggio Sparnocchi, pil-pil clams, florentine peach 39

Local amberjack panzanella, Pisanello tomato water aspic, vinegar powder 34

Scarpaccia with round Florentine zucchini,
lemon ash, capers, olives, Follonica edible flowers  30

TO CONTINUE...

Milk Pici, cod fish 'in zimino', Pallino di Toscana cherry tomatoes,
Val di Cornia spinach 32

Bischeri with cacciucco livornese, Grosseto cuttlefish,
Viareggio gamberessa, lemon balm 33

Fagottini filled with traditional Florentine Peposo, Pistoia ricotta
Chianina PGI beef tartare, seasonal fresh truffle 39

Risotto with roasted peppers, Cacio Mugellano.
Casentino Grigio pork- sausage, wild fennel  34

AND THEN SOME...

Local sole with lime, Mugello cremino, puffed rice 32

Argentario snapper, Finocchiona, chanterelles, eucalyptus 35

Maremma lamb, fried peppers, olives,
San Rossore pine nuts, sweet and sour deviled sauce 38

Valdarno pigeon, peas, Lari cherries, Prato vermouth 44

Tutu Pavlova 22

Crunchy lemon Zuccotto with poppy seeds and Alchermes

Fiorentino al Bacio 22

64 % chocolate and caramel mousse, hazelnut sweet bread, barley cream

Mottino 22

Warm pistachio mini cake, Lari cherries, 'Fior di Latte' ice cream

Osmanto & Pesca  22

Candied Fiorentina peach, osmanthus sorbet, Quercetano olive oil biscuit

Nonna Pigna 22

Our Torta della Nonna with resin and San Rossore pine nuts

Vero Amore ...il gelato 20

Selection of home-made traditional ice creams and sorbets

Il carrello dei formaggi

Selection of three types of cheese **18**

Selection of six types of cheese **24**

 Gluten-free products

 Vegetarian dish

P Presidio Slow Food® Garfagnana bread, Tuscan Pallino tomatoes, Lari cherries, Maremma breed beef, Cetica potatoes, Testarolo, Quercetano olive oil

The letter **P** indicates a dish prepared with at least one Slow Food® Presidium ingredient. These are products that belong to the great biodiversity food resources which the association, founded in Italy in the mid 1980s and present today in 160 countries worldwide, saved from extinction with the help of small farmers and local communities.

Prices in Euro / Service and VAT included - Cover charge 10.00 p.p., water included.

The fish to be eaten raw went through blast chilling in compliance with Regulation (EC) No 853/2004, Attachment III, Section VIII, Chapter 3, letter D, item 3.

Food & beverage allergy information: Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

Please see the relevant 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.

LA LOGGIA

“La nostra è una cucina che aspira ad affabulare i sensi...

In un armónico equilibrio tra gusto ed emozione,
con rispettosa valorizzazione delle primizie toscane.

“La cucina unisce culture, passioni e sogni”

Lo chef



TENTAZIONI TOSCANE

130 (p.p.)

Un percorso degustazione profondamente Toscano, ispirato all' arte e al gusto locale.

Ogni cappello ha le sue idee nascoste ...

Aperitivo dello Chef

Agro-Dolce Stil novo

Cannolicchi del litorale pisano, olive verdi, lime

Pinocchio ...Sparnocchio

Coccolo al latte di pecora , Sparnocchio viareggino, lingua di vitello Chianina Igp, salsa verde

St. ART

Raviolo velvet di germano reale, ciliegie di Lari, amaranto della Valdichiana

VIN...lage

Manzo maremmano all'uva, lattuga vinata del Valdarno fiorentino, mosto cotto

Biancolatte

Omaggio al latte mugellano e al miele di nostra apicoltura

Nonna Pigna

La nostra idea di torta della Nonna, pinoli di S. Rossore

ALCHIMIE FLOREALI

110 (p.p.)

Un Menu degustazione vegetariano, totalmente ispirato ai fiori e profumi toscani per eccellenza.

Ci sono fiori dappertutto per chi e' capace di vederli...

Aperitivo dello Chef

Bouquet & Limone

Zucchine tonde fiorentine, cenere al limone, capperi, olive, fiori eduli di Follonica

Calendula & Tartufo

Bocconcini alle patate di Cetica leggermente piastrati, gel di calendula, salsa Galaverna del Mugello, tartufo nero di stagione

Geranio & Zafferano

Spaghettoni risottati aglio olio e peperoncino, burro agro allo zafferano, geranio

Ibisco & Barbabietola

Mousse di ceci piccoli del Valdarno, tuorlo bio confit, chutney d'ibisco e barbabietole, testarolo croccante

Acacia & Sidro

Crema gelata alla mela Rugginosa della Valdichiana e acacia

Osmanto & Pesca fiorentina


Pesca fiorentina candita, sorbetto all'osmanto, biscotto all'olio di oliva Quercetano

PER COMINCIARE...

Vitello maremmano in crosta di pane della Garfagnana, salsa verde, sidro 34

Sparnocchi viareggini, pil-pil di vongole veraci, pesca fiorentina 39

Panzanella di ricciola nostrale,
aspic d'acqua di pomodoro pisanello, polvere di aceto 34

Scarpaccia di zucchine tonde fiorentine,
cenere al limone, capperi, olive, fiori eduli di Follonica  30

CONTINUANDO.....

Pici al latte, baccalà' in zimino, pomodorini Pallino di toscana,
spinacino della Val di Cornia 32

Bischeri al cacciucco livornese, seppie del grossetano,
gamberessa viareggina, melissa 33

Fagottini all'uovo ripieni del classico Peposo fiorentino, ricotta pistoiese, 39
tartare di manzo Chianina IGP, tartufo fresco di stagione

Risotto al peperone abbrustolito, cacio mugellano,
salsiccia di maialino grigio casentino, finocchietto  34

E ANCORA...

Sogliola nostrale al lime, cremino del Mugello, riso soffiato 32

Dentice dell'argentario, finocchiona, finferli, eucalipto 35

Agnello maremmano, peperonata "sfritta",
olive, pinoli di S. Rossore, salsa diavola agrodolce 38

Piccione del Valdarno, pisellini, ciliegie di Lari, vermouth di Prato 44

Tutu Pavlova 22

Zuccotto croccante al limone, papavero, alchermes

Fiorentino al Bacio 22

Mousse al cioccolato 64 % e caramello, mollica di pan dolce alla nocciola, crema d'orzo

Mottino 22

Tortino tiepido al pistacchio, ciliegie di Lari, fior di latte

Osmanto & Pesca  22

Pesca Fiorentina candita, sorbetto all'osmanto, biscotto all'olio di oliva Quercetano

Nonna Pigna 22

La nostra idea di torta della Nonna, pinoli di S. Rossore

Vero Amore ... il gelato 20

Selezione di gelati e sorbetti fatti in casa
realizzati secondo le antiche e autentiche tradizioni italiane

Il carrello dei formaggi

Selezione di tre tipologie **18**

Selezione di sei tipologie **24**



Prodotti dietetici senza glutine



Proposte vegetariane

P Presidio Slow Food® Pane della Garfagnana, pomodorini Pallino di toscana, ciliegia di Lari, manzo maremmano, patate di Cetica, Testarolo, olio di oliva Quercetano

Con la lettera **P** sono indicati i piatti preparati con almeno un ingrediente Presidio Slow Food®. Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa - Coperto 10 Euro a persona, acqua inclusa

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

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.



VILLA SAN MICHELE
A BELMOND HOTEL
FLORENCE