




S n a c k

SANDWICHES

Il toast al burro d'alpeggio, prosciutto cotto, Fontina dop (1, 3, 7) 24,00
Alpin butter toast, cooked ham, melted Fontina DOP


Ciabatta casereccia 
mozzarella di bufala dop, pomodoro, taperade di olive (1, 3, 7, 12) 24,00
Home made bread, buffalo mozzarella cheese, tomato, olive tapenade

Il cheeseburger di manzo "Chianina", cipolle caramellate,
lattuga, pomodoro, maionese (1, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12) 34,00


Chianina beef cheeseburger, caramelized onion,
lettuce, tomato, mayonnaise



LE INSALATE

SALADS

Nizzarda con olive, fagiolini, pomodorini, uova di quaglia, tonno (2, 3, 4, 7, 12) 30,00 
Nicosie salad with olives, string beans, cherry tomatoes, quail eggs, tuna



Caesar salad con pollo, crostoni di pane, Parmigiano, pancetta croccante (1, 3, 5, 7, 12) 29,00
Caesar salad with slow cooked chicken breast, bread crustons, parmesan cheese flakes crispy bacon

Rucoletta, prosciutto, crudo toscano, Parmiggiano reggiano 30 mesi (7, 12) 27,00 
Rocket salad, tuscan cured ham, 30 months aged parmesan cheese

Mozzarella di bufala, pomodorini freschi e canditi,  
origano, basilico (7, 12) 26,00
Buffalo mozzarella DOP, candied and fresh tomatoes, oregano, basil


LE PASTE E I PIATTI PRINCIPALI


PASTAS AND MAIN COURSES


Minestrone della tradizione italiana (7, 9) 24,00  
Authentic Italian vegetable soup


Gli gnocchetti cacio, pepe, astice, lime (1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14) 32,00
Homemade potato "gnocchetti", pecorino cheese, black pepper, roasted lobster, lime

Le classiche lasagne alla bolognese (1, 3, 7, 9) 26,00
Homemade lasagne bolognese style, ragout, rosemary, béchamel

Spaghetti, pomodorini freschi, basilico (1, 9) 27,00 
Spaghetti, fresh cherry tomatoes sauce, fine basil

Il branzino in guazzetto, olive, capperi, cipolle caramellate (2, 4, 9, 12, 14) 34,00 
Stewed seabass, olives, cherry tomatoes, capers, caramelized onion

Tenero di manzo arrostito, caponata di verdure (7, 9, 12) 38,00 
Grilled beef tenderloin with stewed vegetables

Parmigiana di melanzane (1, 7, 9, 12) 30,00 
Eggplant parmigiana, san marzano tomato sauce, parmesan cheese, basil

IL CAVIALE CALVISIUS

CALVISIUS CAVIAR SELECTION

Il caviale Da Vinci di Calvisius (10 gr)
condimenti tradizionali (1, 3, 4, 7, 8, 12) 38,00
Da Vinci from Calvisius caviar (10 gr) with traditional garnitures

Il caviale Oscietra di Calvisius (30 gr)
condimenti tradizionali (1, 3, 4, 7, 8, 12) 80,00
Oscietra from Calvisius caviar (30 gr) with traditional garnitures

I DOLCI E FORMAGGI

DESSERT AND CHEESES

I formaggi toscani e italiani con marmellate, mostarde, frutta secca (7, 8, 10, 12) 24,00
Selection of Tuscan and Italian cheeses served with jams, mustards, dry fruit

Il Tiramisu (1, 3, 7, 8, 12) 23,00
Tiramisu' mascarpone cream with coffee soaked sponge fingers

Crostini ai frutti di bosco, crema pasticcera, pistacchi (1, 3, 5, 7, 8, 12) 23,00
Wild berries tart, crème patissière, roasted pistachio nuts

I gelati e sorbetti casarecci (7, 8) 23,00
Homemade ice cream and sorbet selection

Prezzi in Euro - Servizio compreso - IVA inclusa
Prices in Euro - Service included - VAT included

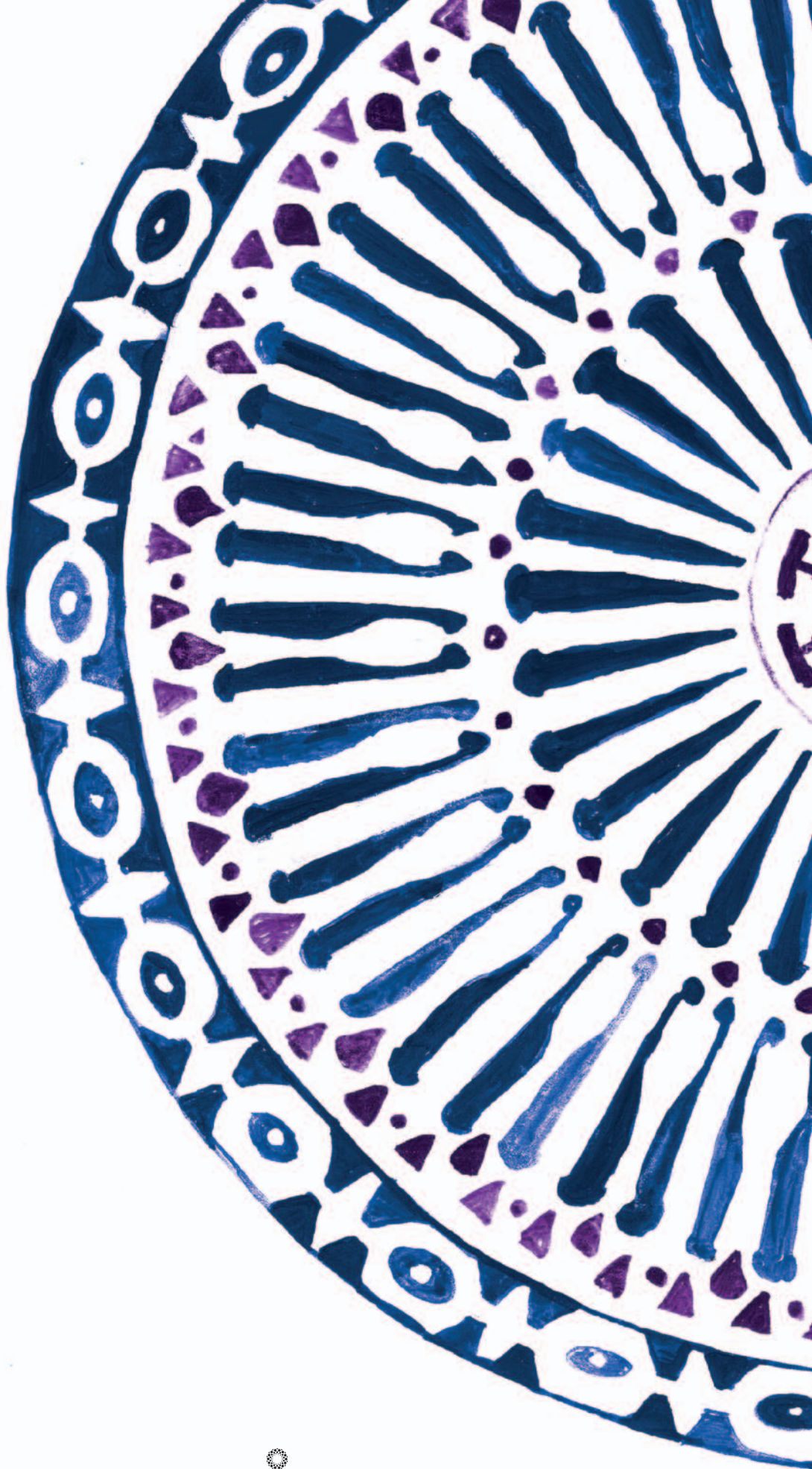
Coperto Euro 4,00 - Prezzi in Euro - Servizio compreso - IVA inclusa
Cover charge 4,00 Euro - Prices in Euro - Service included - VAT included

 Proposte Vegetariane
Suitable for Vegetarian

 Prodotti dietetici senza glutine
Gluten-free products

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.

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 can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.



BELMOND
VILLA SAN MICHELE
FLORENCE