Lunch

RISTORANTE VILLA SAN MICHELE

" A classic Tuscan menu
which we like to call refined,
highlighting the historical recipes
of the Grand Duchy of Tuscany, prepared
with the finest local products."

The Chef

TUSCAN TRADITION

APPETIZERS

Fettunta 16
Fettunta (grilled bread) with Quercetano oil, Valdarno chicken liver, Florentine Costoluto tomato

Selection of cold meats and cheese 28 (suggested for 2 people)
Selection of Casentino ham, Tuscan cold meats and cheese

Anchovies 21
Argentario anchovies preserved in salt and lemon

Courgette flowers 18
Fried flowers with Pistoia fresh ricotta

Scarpaccia 21
Viareggio scarpaccia (savoury pie) with courgettes and Maremma sheep's raw milk cheese

Panzanella 21
Tomato panzanella with Certaldo red onion, celery, cucumber and Tuscan bread

SOUPS AND PASTA

Pappa 20
Pisanello tomato "pappa"

Ribollita 20
Ribollita soup with Zolfino beans

Pici 28
Pici with wild duck ragout

Pappardelle 28
Pappardelle with wild boar

Ravioli 24
Mugello ravioli with butter and sage

MAIN COURSES

Peposo 28
Maremma breed beef peposo

Rosticciana 25
Rosticciana (grilled pork ribs) with olives

La Fiorentina 140 (suggested for 2 people)
Florentine-style steak of Maremma breed meat

Cacciucco 32
Livorno cacciucco

Baccalà 32
Florentine-style baccalà

SIDE DISHES

Asparagus 12
Florentine-style asparagus au gratin with sheep's milk cheese

Beans 12
Sorana beans in a saucepan, olive oil, mint

Cauliflower 12
Roasted cauliflower with anchovies and parsley

Potatoes 12
Baked potatoes, garlic, rosemary

DESSERT MENU

" The great classics of Tuscan patisserie,
as refined and tempting
as Lorenzo the Magnificent wanted them."

Executive Chef

Schiacciata 20
Florentine schiacciata with Buontalenti cream

Zuccotto 20

Cantucci & Vin Santo 22

Tiramisù 23
Classic Fiesole-style Tiramisù

Cheese
Selection of three **18**
Selection of six **24**

Prices in Euro / Service and VAT included

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.

Gluten-free products Vegetarian dish

P **Presidio Slow Food®** Quercetano oil, Casentino ham, Argentario anchovies, Maremma sheep's milk cheese, Certaldo red onion, Zolfino beans, Maremma breed beef, Sorana beans

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 5.00 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.

RISTORANTE VILLA SAN MICHELE

“ Un menu’ tradizionale toscano
che a noi piace definire raffinato.
Protagoniste sono le ricette storiche
del gran ducato di toscana realizzate con
prodotti d’eccellenza del territorio.”

Lo chef

LA TRADIZIONE TOSCANA

ANTIPASTI

Fettunta 16
Fettunta all'olio Quercetano con fegatini di pollo del Valdarno
e crudaiola di pomodoro fiorentino Costoluto

Tagliere 28 (suggeriamo per due pax)
Tagliere di Prosciutto del Casentino, salumi toscani e formaggi

Acciughe 21
Acciughe dell'Argentario sotto sale e limone

Fiori di Zucca 18
Fiori fritti con ricotta fresca pistoiese

Scarpaccia 21
Scarpaccia viareggina di zucchini e pecorino a latte crudo della Maremma

Panzanella 21
Panzanella al pomodoro, cipolla rossa di Certaldo, sedano,
cetriolo, pane Toscano

PRIMI PIATTI

Pappa 20
Pappa al pomodoro Pisanello

Ribollita 20
Ribollita con fagioli Zolfino

Pici 28
Pici al ragu' di Germano reale

Pappardelle 28
Pappardelle al cinghiale

Ravioli 24
Ravioli mugellani burro e salvia

SECONDI

Peposo 28
Peposo di manzo maremmano

Rosticciana 25
Rosticciana alle olive

La Fiorentina 140 (suggeriamo per due pax)
Bistecca fiorentina di razza maremmana

Cacciucco 32
Cacciucco livornese

Baccalà 32
Baccalà in zimino alla Fiorentina

CONTORNI

Asparagi 12
Asparagi alla Fiorentina gratinati al pecorino

Fagioli 12
Fagioli di Sorana al tegamino, olio di oliva e menta

Cavolfiori 12
Cavolfiori strascicati con acciughe e prezzemolo

Patate 12
Patate al forno, aglio e rosmarino

CARTA DEI DESSERTS

“ I grandi classici della pasticceria toscana,
raffinati e golosi
come voleva Lorenzo il Magnifico ....”

Executive Chef

Schiacciata 20
Schiacciata Fiorentina con crema Buontalenti

Zuccotto 20

Cantucci e Vin Santo 22

Tiramisù 23
Tiramisu' classico alla fiesolana

Formaggi
Selezione di tre tipologie **18**
Selezione di sei tipologie **24**

Prezzi in Euro, servizio compreso - IVA inclusa

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.

Prodotti dietetici senza glutine Proposte vegetariane

P **Presidio Slow Food®** Olio Quercetano, prosciutto del Casentino, acciughe dell'Argentario, pecorino della Maremma, cipolla rossa di Certaldo, fagioli Zolfino, manzo di razza Maremmano, fagioli di Sorana

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 5 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, Capitolo3, 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