

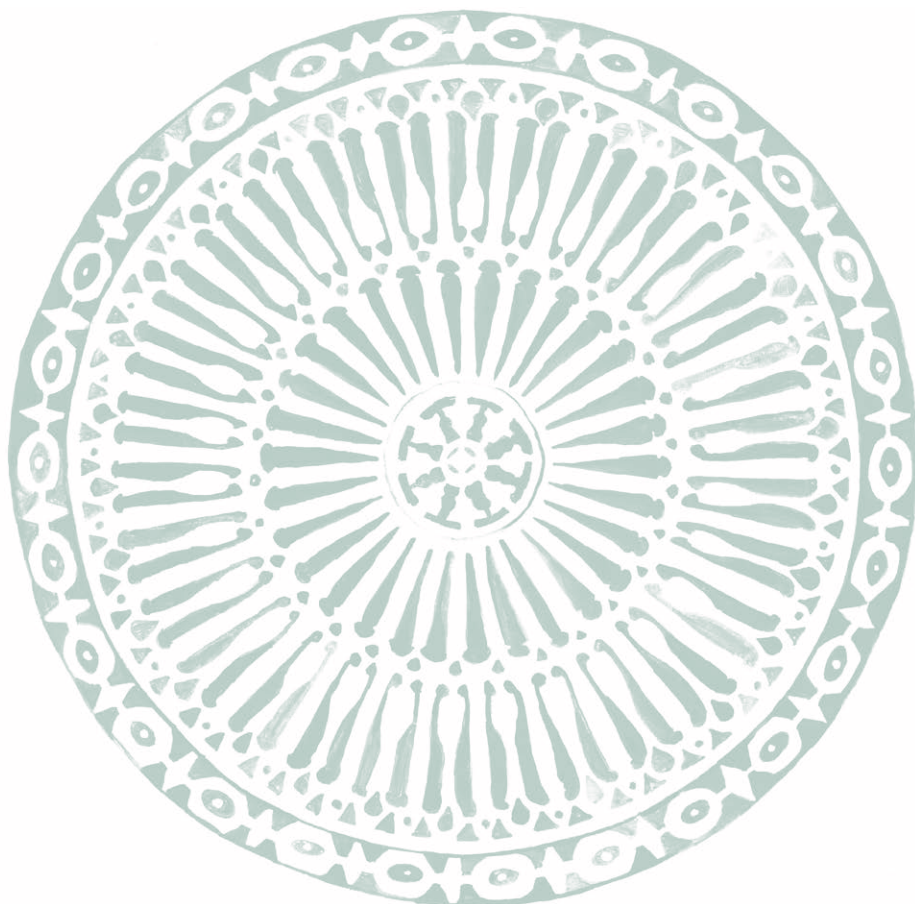


Lunch

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



TARTUFO SECONDO STAGIONE

Supplemento per tartufo bianco 12 euro al grammo

Tartare di manzo chianina IGP, cappuccino di patate, nocciole arrosto 38

Gnocchetti di semola, cacio mugellano, porcini  38

Risotto al Galaverna del Mugello  38

Raviolotti di vitello alla Toscana con salsa di arrosto 42

Guanciale di maialino brado, cavolfiori, salsa alle castagne 42

LA TRADIZIONE TOSCANA

PER COMINCIARE

Fettunta all'olio Quercetano con fegatini di Chianina Fracassi e crudaiola di pomodoro fiorentino 16

Tagliere di Prosciutto del Casentino, salumi toscani e formaggi maremmani 32 (suggeriamo per due pax)

Insalatina tiepida di patate, cipolla rossa di certaldo, semenza di senape, germogli invernali  22

Pappa al pomodoro Pisanello e basilico  21

CONTINUANDO

Ribollita con fagioli Zolfino  20

Pici al ragu' di Germano reale 28

Pappardelle al cinghiale 28

Ravioli mugellani burro e salvia  24

E ANCORA...

Peposo di manzo maremmano 28

Rosticciana alle olive 25

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

Cacciucco livornese 32

Baccalà in zimino alla Fiorentina 30

DI CONTORNO

Bietoline alla Fiorentina con pecorino maremmano  12

Fagioli di Sorana al tegamino  12

Porcini trifolati al timo e maggiorana  15

Patate al forno, aglio e rosmarino  12

IL TAVOLO DELLO CHEF

Accomodatevi in un'alcova segreta appena scoperta nelle nostre cucine, l'antico forno del monastero. Il nostro Executive Chef Alessandro Cozzolino vi darà il benvenuto con un aperitivo e deliziosi canapès, prima di prepararvi vere e proprie delizie, cucinando davanti ai vostri occhi e raccontandovi i segreti di ogni piatto.

È richiesta la prenotazione. L'esperienza è disponibile tutti i giorni su richiesta per un massimo di quattro persone.

 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, 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