

LA LOGGIA

DI VILLA SAN MICHELE

"Memorie, Arte e Natura
in un armonico equilibrio di sapori
che valorizzano la Toscana."

Executive Chef Alessandro Cozzolino



LEGAMI

TRA VIZZI E VEZZI

Introduzione di gusto

Gambero

limone, senape in grani,
miele di acacia

Agnolotti

scorfano, burrata,
cardamomo

Carnaroli in purezza

peperone abbrustolito, finocchietto,
maialino grigio del Casentino

Piccion..cino

melanzane, fragole,
Vermouth di Prato

Agrodolce

Mandorla

arancia, fava tonka, zenzero

Dolcezza

SFUMATURE

IN TERRA MEDICEA

Introduzione di gusto

Ricciola

panzanella, basilico,
elisir di pomodoro Canestrino

Fagottini all'uovo

baccalà, ricotta maremmana,
curcuma, oxalis

Bischeri

cacciucco, seppioline del grossetano,
gamberi rosa, limone verde

Pescato selvaggio

carota, galanga, salsa mimosa

Agrodolce

Bisous

cioccolato 74%, caramello,
nocciole del Casentino, orzo

Dolcezze

160

SENSUALITÀ

VEGETALE

Introduzione di gusto

Zucchina tonda fiorentina

olive, capperi, erbe, fiori

Patata del Pratomagno

pomodoro Pisanello,
pecorino Marzolino, limone salato

Ciambotta fiesolana

verdurine estive, lumachine di semola,
peperoncino agrodolce

Cipolla di Certaldo

tartufo, quinoa, funghetti di stagione

Agrodolce

Alchermes

insalatina di frutta, mascarpone mugellano

Dolcezze

140

I nostri menu degustazione, per la loro complessità di preparazione, sono pensati per essere gustati da tutta la tavola.

È possibile ordinare alla carta scegliendo tra le portate dei vari menù degustazione:
Menù due portate e dessert 120

Abbinamento vini 100
Abbinamento Champagne 220

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso - IVA inclusa

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i.. Gli allergeni e i loro derivati sono: **(1) Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(2) Crostacei**, **(3) Uova**, **(4) Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **(5) Arachidi**, **(6) Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **(7) Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. **(8) Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **(9) Sedano**, **(10) Senape**, **(11) Semi di sesamo**, **(12) Anidride solforosa e solfiti**, **(13) Lupini**, **(14) Molluschi**.

(E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.*

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.