



Menü DINNER

Aperto dalle 19.30 alle 22.00
Open From 07.30 pm till 10.00 pm

PER COMINCIARE

STARTERS

GRAN TAGLIERE _____ 19,00

Tagliere di salumi e formaggi artigianali
con le nostre mostarde

7-12

Platter of artisanal cured meats and cheeses with our mustards

CAPRESE _____ 14,00

Caprese di pomodoro cuore
di bue e mozzarella di Bufala DOP

7

Caprese with ox heart tomato and Buffalo mozzarella

ZUCCA _____ 15,00

Crema di zucca arrosto, cubetti
di pane croccante e olio al rosmarino

1-7

Roasted pumpkin cream, crispy bread cubes, and rosemary oil

CROSTONE _____ 15,00

Crostone di pane alle noci, Pecorino toscano,
Lardo stagionato e miele

1-7-8

Walnut bread crostone, Pecorino cheese, aged Lard, and honey

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

TORTELLI MUGELLANI _____ 16,00

Tortelli ripieni di patate rosse al ragú toscano

1-3-7-9-12

Red potato tortelli with Tuscan meat sauce

SPAGHETTO _____ 14,00

Spaghetti Gragnano IGP, crema di pomodoro e basilico

1-3-7-9

Gragnano Spaghetti, tomato cream and basil sauce

PICIO CACIO E PEPE _____ 16,00

Pici senesi di pasta fresca, Pecorino di Pienza
e pepe di mulinello

1-7

Fresh Siena's pici pasta, Pecorino cheese from Pienza, and black pepper

ZUPPA DELLA GARFAGNANA _____ 15,00

Zuppa di cereali e legumi con funghi Porcini secchi

1-9

Cereal and legume soup with dried porcini mushrooms

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

BISTECCA _____ 64,00/Kg

Bistecca alla fiorentina

Florentine steak

GUANCIA _____ 24,00

Guancia di manzo brasata a bassa temperatura
con purè di patate

7-9-12

Slow-cooked beef cheek with mashed potatoes

POLLO _____ 22,00

Tagliata di sovraccoscia di pollo e spinaci saltati

Sliced chicken thigh and sautéed spinach

ORATA ALL'ISOLANA _____ 24,00

Filetto di orata al forno con patate,
pomodorini, cipolle e olive

4

*Baked sea bream fillet with potatoes,
cherry tomatoes, onions, and olives*

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE ARROSTO _____ 10,00

Roasted potatoes

7-9

FAGIOLI ALL'OLIO _____ 10,00

Cannellini Beans in oil

VERDURE GRIGLIATE _____ 10,00

Grilled vegetable

SPINACI SALTATI _____ 10,00

Sautéed spinach

MISTICANZA DI CAMPO _____ 8,00

Field salad mix

DOLCI

DESSERTS

TAGLIATA _____ 12,00
DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit salad

CANTUCCI E VIN SANTO _____ 12,00

Cantucci and Vin Santo

1-3-7-8-12

TIRAMISÚ _____ 12,00

Tiramisú

1-3-7

PANNA COTTA _____ 12,00
AI FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta with berries

7

DOLCE NEL BICCHIERE

GLASS DESSERT

MALVASIA LAUS - MARTINEZ
JEMARA PASSITO DI PANTELLERIA - MARTINEZ 2016
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - MANARA 2019
VIN SANTO DEL CHIANTI - CASAGRANDE 2009
PORTO RUBY - SANDEMAN

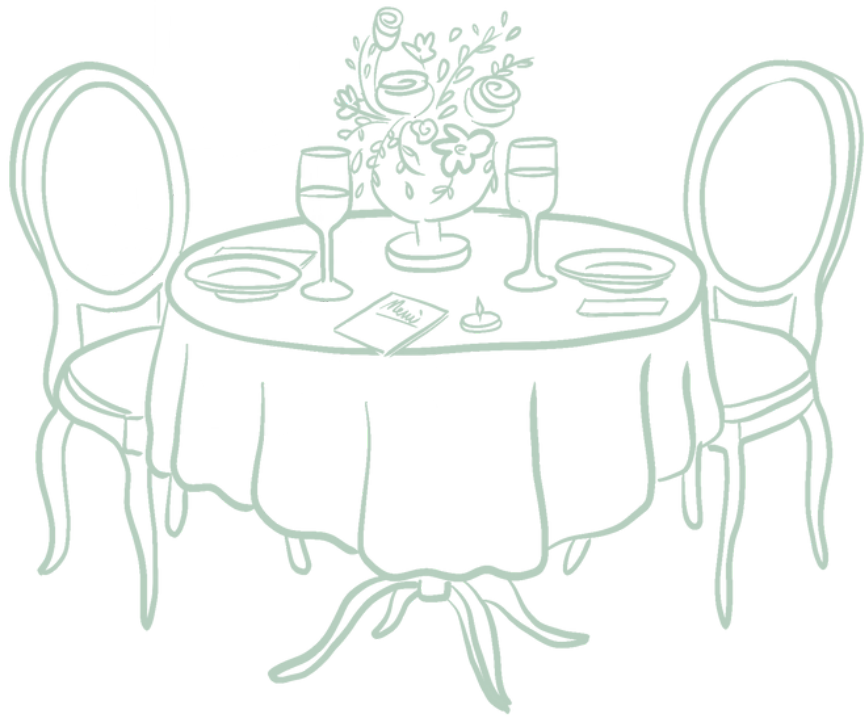
10,00

PORTO TAWNY - BURMESTER
SHERRY - TIO PEPE
SAUTERNES CHATEAU BASTOR - LA MONTAGNE 2026

11,00

MOSTO D'UVA EL CALIÈ
MOSCATO D'ASTI LA CALIERA

6,00



LEGENDA ED ALLERGENI

Legend and allergens

REGOLAMENTO UE 1169/2011
ALLERGENS RULES UE 1169/2011

						
1-GLUTINE Gluten	2-CROSTACEI Shellfish	3-UOVA Eggs	4-PESCE Fish	5-ARACHIDI Peanuts	6-SOIA Soy	7-LATTICINI Lactose
						
8-FRUTTA A GUSCIO Nuts	9-SEDANO Celery	10-SENAPE Mustard	11-SEMI SESAMO Sesame seeds	12-SOLFITI Sulphites	13-LUPINI Lupin	14-MOLLUSCHI Molluscs

Nella nostra struttura non è possibile evitare la presenza dei seguenti allergeni in tracce:
In our restaurant is not possible to avoid the presence in traces of these allergens:

1 , 2 , 3 , 4 , 5 , 6 , 7 , 8 , 9 , 10 , 11 , 12 , 13 , 14

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare in conformità al reg CE 853/04.

*Prodotto congelato / congelato all'origine

Raw or practically raw fish products have undergone a thermal abatement to guarantee food safety in compliance with EC regulation 853/04.

*Frozen product

IL CAVALIERE
DI VILLA OLMI



RISTORANTE



VILLA OLMI
FIRENZE

★★★★★