

Menù **DINNER**

Aperto dalle 19•30 alle 22•00
Open from 07•30 p.m until 10•00 p.m

IL CAVALIERE
DI VILLA OLMI



RISTORANTE



VILLA OLMI
FIRENZE

★★★★●

PER INIZIARE

Starters

POLPO _____ 18,00

Spiedino di polpo* al panko, mayo piccante,
avocado, manioca, lime e togarashi

1-2-3-4-6-9-14

Octopus skewer with panko, spicy mayo, avocado,
cassava, lime and togarashi*

UOVO 62 _____ 16,00

Uovo cotto a 62 gradi, fonduta di Parmigiano reggiano,
crumble allo zafferano e tartufo estivo

1-2-7

*62 degrees cooked egg, Parmesan cheese fondue,
affron crumble and summer truffle*

CAPASANTA _____ 20,00

Ceviche di capasanta* e gamberi*, leche di tigre,
aji amarillo, patate dolci, mais croccante e coriandolo

4-9-14

Scallop and shrimp* ceviche, tiger's milk, aji amarillo,
sweet potato, crispy corn, and cilantro*

VITELLO _____ 16,00

Lingua di vitello cotta a bassa temperatura per 48 ore,
salsa di pomodorini bruciati, prezzemolo,
croccante di patate e porri

3-7-9

*48 hours slow cooked Veal tongue, sauce of burnt cherry tomatoes,
parsley, crispy potato and leek*

OMAGGIO _____ 16,00

AL PARMIGIANO

Sformatino al Parmigiano, crema, crumble e biscotto,
pesto di levistico, gruè di cacao e aceto Balsamico

1-3-7-8-12

*Parmesan flan, cream, crumble and cookie, lovage pesto,
cocoa gruè and Balsamic vinegar*

I PRIMI

First Courses

BOTTONI _____ 24,00

Bottoni ripieni di stracciatella, passata di pomodorini gialli, tartufo estivo e basilico

1-3-7-9

Bottoni pasta stuffed with stracciatella cheese, yellow cherry tomato sauce, summer truffle and basil

RAVIOLO APERTO _____ 20,00

Due sfoglie, agli spinaci e al nero di seppia, cacciucco* e brodetto di mare

1-2-3-4-7-9-14

Decomposed raviolo with one spinach sheeted pasta and one squid ink sheeted pasta, cacciucco and seafood broth*

CANNELLONE _____ 18,00

Cannellone ripieno di ragù* bianco di cortile, umami di pomodoro e salsa di besciamella bruciata

1-3-7-9

Cannelloni stuffed with white courtyard ragout, tomato umami and burnt bechamel sauce*

TAGLIOLINI _____ 21,00

Tagliolini al nero di seppia, scalogno, gamberi*, corallo*, aneto e limone

1-3-4-7-8-14

Tagliolini pasta with squid ink, shallots, shrimp, coral*, dill and lemon*

RISOTTO _____ 24,00

Riso acquerello, borragine, ostrica, alghe e fiori di zucca

7-9-14

Acquarello rice, borage, oyster, seaweed and squash blossoms

I SECONDI

Main courses

SUPREMA	26,00
Petto di pollo, tartufo estivo, demi glace, chips di prosciutto, aria di kombu e Portobello grigliati <i>Chicken breast, summer truffle, demi glace, ham chips, kombu foam and grilled Portobello mushroom</i>	2-4-7-9-10-14
LATTUGA	18,00
Lattuga cotta al kamado, alghe, lime e crescita di anacardi <i>Cooked kamado lettuce, seaweed, lime and cashew crescenza</i>	2-4-6-8-10-14
FILETTO DI MANZO	32,00
Filetto alla griglia, patate in tripla cottura e 3 salse: chimichurri affumicata, pesto di lardo e burro alle erbe <i>Grilled tenderloin, triple-cooked potatoes and 3 sauces: smoked chimichurri, lard pesto and herb butter</i>	7-9
AGNELLO	28,00
Carrè di agnello* cbt, melanzana, caponata e fondo di agnello <i>Slow cooked lamb* loin, eggplant, caponata and lamb stock</i>	7-8-9-10-12
OMBRINA	28,00
Filetto di Ombrina glassata al miso, giardiniera di verdure estive e ristretto di mare <i>Fillet of miso-glazed umbrine, mixed summer vegetable and seafood broth</i>	1-4-5-6-7-8-9

DOLCI

Desserts

YUZU TART _____ 12,00

Brisee alla vaniglia bourbon, yuzu* curd,
meringa all'italiana e basilico

1-3-7-8

Vanilla bourbon brisee, yuzu curd, italian meringue and basil*

PARFAIT _____ 12,00

ALLA NOCCIOLA

Parfait, glassa a specchio, salsa di pistacchio
e croccante all'arancia

1-3-5-6-7-8

Glazed parfait, pistachio sauce and orange crisp

PANNA E LAMPONI _____ 12,00

Panna cotta alla vaniglia, sorbetto ai lamponi,
spugna ai lamponi, gelatina ai limoni di costiera

1-3-7

Vanilla panna cotta, raspberry sorbet, raspberry sponge, coastal lemon jelly

CREME BRULEÈ _____ 12,00

AL TARTUFO

Creme bruleè al tartufo, crumble al cioccolato
bianco e ganache

3-5-6-7

Truffle creme bruleè, white chocolate crumble and ganache

COCCO, _____ 12,00

MANGO E RUM

Spuma di cocco, mango, sorbetto al passion fruit
e gelè al rum

1-3-6-7

Coconut mousse, mango, passion fruit sorbet and rum jelly

I GRANDI CLASSICI

The great classics

Tagliere di salumi e formaggi con le nostre mostarde <i>Platter of cured meats and cheeses with our mustards</i>	19,00 7
Caprese di pomodoro cuore di bue e mozzarella di Bufala <i>Caprese with ox heart tomato and Buffalo mozzarella</i>	14,00 7
Tagliatelle al Ragú toscano <i>Tagliatelle with Tuscan ragù</i>	16,00 1-3-7-9-12
Spghettone al pomodoro e basilico <i>Spghettone with tomato and basil</i>	14,00 1-3-7-9
Bistecca alla fiorentina <i>Florentine steak</i>	64,00/Kg
Guancia di manzo <i>Stewed Beef cheek</i>	24,00 9-12
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	10,00
Fagioli all'olio <i>Cannellini Beans in oil</i>	10,00
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	12,00 1-3-7
Cantucci e vinsanto <i>Cantucci and Vin Santo</i>	12,00 1-3-7-8-12

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