



VILLA TOLOMEI

HOTEL & RESORT

— FIRENZE —



VILLA TOLOMEI

HOTEL & RESORT

— FIRENZE —



L I G H T L U N C H


ANTIPASTI - STARTERS

**I NOSTRI TAGLIERI SELEZIONE BY PACIOTTI
SALUMERIA (MIGLIORE SALUMERIA IN ITALIA
DELLA GUIDA 2025 DEL GAMBERO ROSSO)**

TAGLIERE TOLOMEI 30

Parma 24 mesi, Salame cinghiale,
Mortadella di Prato, Salva Cremasco,
Vecchio cacio di pienza, Grana di bufala

TAGLIERE SALUMI 30

Parma 24 mesi, Salame cinghiale, Prosciutto cotto
arrosto alle erbe, Lardo valdostano di arnau alle erbe,
Carne salada del Trentino

TAGLIERE FORMAGGI 30

Gorgonzola dolce di Novara dop, Cremasco,
Vecchio cacio di pienza, Grana di bufala,
Toma piemontese dop


ANTIPASTI - STARTERS

**Pancetta CBT con scarola, uvetta, pinoli e gel
di aceto di mele** 30

*CBT bacon with escarole, sultanas, pine nuts and apple
vinegar gel*

**Polpo croccante, barbabietola, caprino al limone
e acciuga del Cantabrico** 30

*Crispy octopus, beetroot, lemon goat cheese and
Cantabrian anchovy*

**Baccalà mantecato con crema di piselli e menta,
polenta al nero e polvere di guanciaie piccante** 30

*Codfish with pea and mint cream, black polenta and
spicy guanciaie powder*

**PRIMI FIRST - COURSES**

**PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE IN
DOLCE FORTE (AMARETTI,
CIOCCOLATO AMARO E PINOLI)** 32

*Pici with wild boar ragout in dolce forte (macaroons,
bitter chocolate and pine nuts)*

**RISOTTO DEL BOSCO, FUNGHI
PORCINI, MIRTILLO AL VINO ROSSO
TOLOMEI E TARTUFO NERO** 35

*Risotto "from the forest", porcini mushrooms, blueberry
in Tolomei red wine and black truffle*

**GNOCCO CROCCANTE AL NOSTRO
CACCIUCCO E CRUDO DI GAMBERI** 32

Crispy gnocchi with our cacciucco and raw prawns

**PACCHERO ALL'ASTICE IN DOPPIA
CONSISTENZA DI CARCIOFI** 35

Pacchero with lobster in double artichoke texture

**SECONDI - MAIN COURSES**

**FILETTO DI MANZO CON PATATA
AL TARTUFO E BIETOLA** 40

Beef fillet with truffle potato and Swiss chard

**PETTO D'ANATRA CON DUO DI CECI,
INDIVIA E SALSA ALLA SENAPE** 38

Duck breast with chickpea duo, endive and mustard sauce

**ROLLÈ DI FARAONA CON PORCINI
MELANZANA AL TIMO E IL SUO FONDO** 38

*Guinea fowl roulade with porcini mushrooms aubergine
with thyme and its base*

**BRANZINO SU TERRA NERA DI OLIVE,
CAPPERI, OLIO AL BASILICO E
VELLUTATA DI POMODORO SECCO** 38

*Sea bass on black olive powder, capers, basil oil and sun
dried tomato velouté*

FIorentINA (8,00 etto - minimo 1,2 Kg.)

Fiorentina T-bone steak

**DOLCI - DESSERT**

15

**TIRAMISÙ AL PISTACCHIO,
CANTUCCI E VIN SANTO***Pistachio tiramisu, cantucci and vin santo***CUORE CALDO AL CIOCCOLATO
CON CREMA INGLESE ALL'ARANCIO
E CRUMBLE AL ROSMARINO***Warm chocolate heart cake with orange custard and rosemary crumble***STRUDEL DI MELE SCOMPOSTO E
CREMA TIEPIDA ALLA VANIGLIA***Chef's apple strudel and warm vanilla custard***BEVANDE - BEVERAGE**

Acqua - Water	Toscana di Verna	5
	Panna Minerale Naturale	8
	Oligominerale "Immersive Collection"	
	San Pellegrino Minerale Frizzante	8
	"Immersive Collection"	

Caffetteria	Espresso	5
	Caffè Americano	5
	Cappuccino	6
	Caffè Latte	7
	Caffè freddo	7
	Latte Macchiato	7
	Caffè Shakerato	7
	Caffè Marocchino	7
	Ginseng	7
	Orzo	7

Birre Classiche	8	Distillati Selezione	25
Classic Beers		Soft Drink	8
Birre Artigianali	12	Amaro Digestivo	10
Homemade Beers		Cocktail	20
Sidro Di Mele	12	Cocktail selezione	25
Apple Cider			

MENU LIGHT LUNCH

MENU LIGHT LUNCH



VILLA TOLOMEI

HOTEL & RESORT

— FIRENZE —

