



Villa di Geggiano®

ANTIPASTI

Crostini Toscani

Beef Tartare, Quail Egg, Chicken Liver, Kale

Zuppa di Ceci con Maltagliati

Chickpea Soup with Maltagliati Pasta

PRIMI

Pappardella All' Anatra

Pappardelle Pasta with Duck and Orange

Pici Cacio e Pepe

Pici Pasta with Pecorino Cheese & Black Pepper Sauce

SECONDI

Galletto Marinato

Marinated Spatchcock Chicken

Merluzzo con Salsa Mediterranea

Pan Fried Cod Fillet with a Mediterranean Sauce

DOLCI

Tiramisù

Traditional Tiramisù

Insalata di Frutta con Sorbetto al Limone

Fruit Salad with a Lemon Sorbet

£37 per head

ANTIPASTI

Zuppa di Ceci con Maltagliati

Chickpea Soup with Maltagliati Pasta

Calamari alla Griglia

Grilled Calamari

Burrata con Pomodorini

Burrata & Warm Cherry Tomatoes

PRIMI

Ravioli al Burro e Salvia

Spinach & Ricotta Ravioli with Butter and Sage

Pappardella all' Anatra

Pappardelle Pasta with Duck and Orange

SECONDI

Costolette di Agnello

Rack of Lamb

Galletto Marinato

Marinated Baby Chicken

Casseruola di Mare

Mediterranean Fish Stew

DOLCI

Tiramisù

Traditional Tiramisù

Insalata di Frutta con Sorbetto al Limone

Fruit Salad with a Lemon Sorbet

£47 per head

Head Chef: Lazzarin Kroni

ANTIPASTI

Burrata con Pomodorini

Burrata & Warm Cherry Tomatoes

Zuppa di Ceci con Maltagliati

Chickpea Soup with Maltagliati Pasta

Calamari alla Griglia

Grilled Calamari

PRIMI

Carpaccio di Manzo con Rucola, Parmigiano

Beef Carpaccio with Rocket, Shaved Parmesan

Tagliolini al Granchio

Tagliolini Pasta with Crab, Chili & Cherry Tomato

Pappardella all' Anatra

Pappardelle Pasta with Duck and Orange

SECONDI

Fracosta Manzo

Rib Eye Steak

Trancio di Branzino al Forno con Verdure

Baked Sea Bass with Vegetables

DOLCI

Tiramisù

Traditional Tiramisù

Insalata di Frutta con Sorbetto al Limone

Fruit Salad with a Lemon Sorbet

£57 per head