



Villa di Geggiano

Antipasti

Burrata, Salsa di Pomodori Secchi e Chips di Cavolo Nero Piccante

Burrata cheese with sun-dried tomatoes and spicy black kale crisps GF NF

Salumi e Formaggi Toscani

Selection of cured meats and cheeses from Tuscany served with home-made chutney.

Zuppa di Zucca Mantovana, Funghi Arrostiti e Crostini al Rosmarino

Italian pumpkin soup, roasted seasonal mushrooms and rosemary croutons VG DF NF

Portata Principale

Filetto di Merluzzo Nero, Lenticchie, Chips di Topinambur e Crema di Carote e Zenzero

Black cod fillet with lentils, Jerusalem artichoke crisps, carrot & ginger sauce DF NF

Sella di Cervo alla Griglia, Farro e Funghi Saltati, Riduzione di Mela

Grilled venison saddle, mushrooms and spelt sauteed, apple reduction DF NF

Risotto alla Rapa Rossa, Mousse di Ricotta e Anacardi Tostati

Carnaroli risotto with red beetroot, ricotta mousse and toasted cashew nuts V GF

Pappardelle al Cinghiale

Tuscan wild boar pappardelle pasta DF

Dolci

Tiramisù al Marsala

Traditional Italian Tiramisù with Marsala Liquor V

Torta di Natale ai Canditi con Gelato al Panettone e Zabaione

Xmas fruit cake served with panettone ice-cream, orange sauce and eggnog zabaione V NF

3 Course Menu