



Villa di Geggiano

ANTIPASTI

Selezione di Pane, Focaccia e Grissini

Selection of Homemade Bread, Focaccia and Bread Sticks

Olive Verdi Marinate da Nocellara del Belice

Marinated Green Olives from Nocellara

Zuppa di Pomodoro San Marzano con Stracciatella e Basilico

San Marzano DOP Tomato Soup served with Stracciatella and fresh Basil

Insalata Estiva con Ravanelli, Fagiolini, Cipollotto, Noci e Crema di Avocado

Baby Gem Salad with Radish, Green Beans, Spring Onions, Datterini Tomatoes, Walnuts and Avocado Sauce

Salumi e Formaggi Toscani

Selection of Cured Meats and Cheeses from Tuscany served with home-made Chutney

Tempura Nera di Gamberi e Rana Pescatrice con Mayonese al Wasabi

Tiger Prawns and Monkfish Black Tempura with Samphire and Wasabi Mayonese

PRIMI

Pici Cacio e Pepe

Pici Pasta with a Pecorino Cheese Sauce and Black Pepper

Spaghettoni allo Spada con Datterini, Pistacchio e Limone

Spaghettoni Pasta served with Swordfish, Datterini Tomatoes, Pistachio, and Lemon Zest

Gnocchi ai Peperoni con Crema di Spinaci e Basilico

Vegan Potato Gnocchi served with Peppers, Spinach and Basil

Pappardelle al Cinghiale

Tuscan Wild Boar Pappardelle Pasta

Tagliolino al Tartufo Nero Estivo

Tagliolini Pasta served with Black Summer Truffle

DOLCI

Tiramisù

Tiramisu a la Villa

Selezione di Sorbetti e Gelati

Selection of Homemade Sorbet and Ice Cream

I Formaggi

Selection of Tuscan Cheeses

Marzolino di Pecora, Aged for 1 Month With Tomato Paste Rind

Pecorino Stagionato del Fiorini, Aged for a Minimum of 4 Months from The Maremma

Formaggio Ubriaco al Raboso, Drunken Cheese Washed in Raboso Wine for 12 Months

Blu di Pecora, Sheep's Milk Blue Cheese Aged for 70 Days

SECONDI

3	Melanzana al Forno ripiena di Orzo, Piselli, San Marzano e Olive Taggiasche	16
	Slow Baked Aubergine with Pearl Barley, Green Peas Taggiasca Olives, San Marzano Tomatoes and Capers	
2	Suprema di Pollo con Ratatouille di Verdure e Pesto di Rucola e Mandorle	20
	Pan-Fried Free Range Chicken Supreme served with Vegetables Ratatouille and a Rocket and Almond Pesto	
10	Spiedini di Maiale e Agnello alla Brace con Verdure e Salsa allo Yogurt	25
	Grilled Pork and Lamb Skewers served with Mixed Vegetables and a Tarragon and Yogurt Sauce	
10	Bistecca di Tonno Pinne Gialle con Verdure alla Griglia e Maggiorana	26
	Yellowfin Tuna Steak served with Marjoram Dressing and Grilled Courgettes, Aubergines and Tomatoes	
12/23	Fracosta di Manzo alla Griglia	32
	Rib-eye Steak (300g) 28-day dry-aged served with Green Salad	
16	Bistecca alla Fiorentina alla Griglia	72
	Florentine T-Bone Steak (1Kg) 28-day dry-aged, served with Green Salad (to share)	

CONTORNI E INSALATE

9/16	Patate Arrosto con Aglio e Rosmarino	3,75
	Roast Potatoes with Garlic and Rosemary	
11/18	Spinacini con Peperoncino	3,75
	Baby Spinach with Red Chili Peppers	
11/18	Rucola e Parmigiano	3,75
	Rocket Salad with Shaved Parmesan	
11/18	Insalata Mista	3,75
	Mixed Leaf Salad with Tomatoes and Carrots	
19/29	Insalata di Pomodori e Cipolla di Tropea	5
	Tomato Salad with Red Tropea Onions	

7	Crostatina alle Pesche Cacao e Amaretti	7
	Fresh Peach Tart with Cocoa and Amaretti Crumble	
7	Sgroppino all'Anguria con Melone Fresco e Menta	7
	Watermelon and Mani Sagge Prosecco Sorbet with Fresh Cantaloupe and Mint	
10 pp	Cantucci e Vinsanto	15
	Tuscan Almond Cookies and Sweet Wine	

Prices inclusive of VAT

A discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill.

A service charge of 15% will be added to your bill for parties over 15 guests.

Whilst we will do all we can to accommodate guests with food intolerances and allergies, we are unable to guarantee that dishes will be completely allergy-free.

I VINI DELLA CASA - OUR ESTATE WINES	125 ml	Bottle	TENUTA IL PALAGIO - IL PALAGIO WINES	125 ml	Bottle
Red Wines:			Red Wines:		
Bandinello IGT Toscana 2018 (60% Sangiovese 20% Cilieggiolo 20% Syrah)	6	26	Roxanne, Rosso IGT Toscana 2018 (90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon)		35
Chianti Classico DOCG 2016 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)	8	45	When We Dance, Chianti, DOCG 2018 (95% Sangiovese 3% Canaiolo 2% Colorino)		35
Chianti Classico DOCG 2000 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		115	Message in a Bottle, Rosso IGT Toscana 2018 (70% Sangiovese 15% Syrah 15% Merlot)		39
Chianti Classico DOCG 1999 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		130	Casino delle Vie, Rosso IGT Toscana 2016 (95% Sangiovese 3% Canaiolo 2% Colorino)		53
Chianti Classico DOCG 1997 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		160	Sister Moon, Rosso IGT Toscana 2015 (40% Sangiovese 30% Merlot 30% Cab Sauv)		85
Chianti Classico DOCG 1996 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		175	Dieci, Rosso IGT Toscana 2016 (100% Sangiovese)		135
Chianti Classico Riserva DOCG 2013 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		60	White Wines:		
Chianti Classico Riserva DOCG 2012 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		65	Roxanne, Bianco IGT Toscana 2018 (100% Vermentino)		35
Chianti Classico Riserva DOCG 2009 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		75	Message in a Bottle, Bianco IGT Toscana 2018 (84% Vermentino 14% Sauv Blanc 2% Trebbiano)		39
Chianti Classico Riserva DOCG 2007 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)	14	78	Sparkling and Champagne:		
Chianti Classico Riserva DOCG 2006 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		85	Mani Sagge, Prosecco, Millesimato - Extra Dry 2019 DOCG Conegliano Valdobbiadene (100% Glera)	6	26
Geggiaiolo IGT Toscana 2006 (34% Sangiovese 33% Cabernet Sauv. 33% Syrah)	21	120	Mani Sagge, Prosecco, Rive di Manzana - Brut 2019 DOCG Conegliano Valdobbiadene (100% Glera)		35
Rose Wines, Sparkling and Champagne:			Mani Sagge, Prosecco, Audace - Extra Brut 2019 DOCG Conegliano Valdobbiadene (100% Glera)		40
IL Palagio, Beppe, Rosato IGT Toscana 2018 IGT Toscana (80% Sangiovese 20% Local Red Grapes)	6	29	Villa Sandi, Prosecco Superiore Millesimato Brut 2018 DOCG Valdobbiadene (100% Glera)		55
Villa di Geggiano, Rosato, IGT Toscana 2018 (100% Sangiovese)	7	35	Pierre Gerbais, Champagne Cuvée Reserve Brut N/V Celles-sur-Ource (50% Pinot N. 25% Chard. 25% Pinot B.)		77
Sommariva, Vino Spumante Rosato Extra Dry 2016 DOC Conegliano (90% Raboso 10% Pinot Nero)	8	40	Laurent Perrier, Champagne La Cuvée Brut N/V Tours-sur-Marne (50% Chard 30% Pinot N. 20% Pinot M.)	16	95
Laurent Perrier, Champagne La Cuvée Rose N/V Tours-sur-Marne (100% Pinot Noir)	21	120	Dom Perignon Millésime Brut 2008 Épernay (55% Chardonnay 45% Pinot Noir)		195
White Wines:			Red Wines:		
Fattori, `Gregoris` Soave 2018 DOC Veneto (100% Garganega)	6	26	Caleo, Negroamaro del Salento 2018 IGT Puglia (100% Negroamaro)	6	26
Sibiliano, Bianco Sicilia 2018 DOC Sicilia (100% Grillo)		30	Alberto Loi, `Nibarù` Monica di Sardegna 2018 DOC Sardegna (100% Monica)		30
Cantina di Gambellara, Gambellara Classico 2018 DOC Veneto (100% Garganega)		35	Pighin, Refosco dal Penducolo Rosso 2013 DOC Friuli V/G (100% Refosco dal Penducolo Rosso)		42
Cantina Gallura, `Gemellae` Vermentino 2018 DOCG Sardegna (100% Vermentino)		42	Illuminati, `Riparosso` Montepulciano d`Abruzzo 2018 DOC Abruzzo (100% Montepulciano)	8	45
Cave Mont Blanc, Blanc de Morgex et de La Salle 2018 DOC Vallée d`Aoste (100% Prié Blanc)		44	Castello di Potentino, `Balaxus` 2012 IGT Toscana (100% Grenache)	9	50
La Giustiniana, `Lugarara` Gavi di Gavi 2019 DOCG Piemonte (100% Cortese)		45	Hic et Nunc, `Castore` Barbera del Monferrato 2016 DOC Piemonte (100% Barbera)		55
Sodevo, Ribolla Gialla 2018 DOC Friuli V/G (100% Ribolla Gialla)		46	Corte Giara, Valpolicella Ripasso 2018 DOC Veneto (70% Corvina, 30% Rondinella)		56
Terre di Ger, Chardonnay 2017 DOC Friuli V/G (100% Chardonnay)	8	47	Sergio Arcuri, Aris Cirò Rosso Classico Superiore 2016 DOC Calabria (100% Gaglioppo)		62
Pighin, Sauvignon Blanc dei Colli Orientali 2018 DOC Friuli V/G (100% Sauvignon Blanc)	9	50	Castello di Potentino, `Piropo` 2012 IGT Toscana (100% Pinot Nero)	11	65
Ca` dei Frati, `I Frati` Lugana 2018 DOC Lombardia (100% Turbiana)		53	Cantina Mesa, `Buio Buio` Riserva 2015 DOC Sardegna (100% Carignano)		76
Poggio al Tesoro, Bolgheri Vermentino 2018 DOC Toscana (100% Vermentino)		59	Sergio Arcuri, `Piú Vite` Cirò Riserva 2013 DOC Calabria (100% Gaglioppo)		82
Livio Felluga, Pinot Grigio dei Colli Orientali 2019 DOC Friuli V/G (100% Pinot Grigio)	11	65	Poggio al Tesoro, `Sondraia` Bolgheri Superiore 2016 DOC Toscana (65% Cab. Sauv. 25% Merlot 10% Cab. Franc)		108
Vie di Romans, `Flors di Uis` 2017 DOC Friuli V/G (55% Malv. Istriana 11% Friulano 34% Riesling)		76	Pieropan, Amarone della Valpolicella 2015 DOCG Veneto (60% Corvina 20% Croatina 20% Rondinella)		109
Masciarelli, Trebbiano d`Abruzzo 2016 DOC Abruzzo (100% Trebbiano d`Abruzzo)		80	Poderi Aldo Conterno, Barolo Bussia 2014 DOCG Piemonte (100% Nebbiolo)		123
Cordero di Montezemolo, `Elioro` Langhe Chardonnay 2015 DOC Piemonte (100% Chardonnay)		126	Podere Giodo, `Giodo` Brunello Di Montalcino 2012 DOCG Toscana (100% Brunello)		130
Antinori, Castello della Sala, `Cervaro della Sala` 2018 IGT Umbria (90% Chardonnay 10% Grechetto)		130	Tenuta San Guido, `Sassicaia` Bolgheri 2016 DOC Toscana (85% Cab. Sauvignon 15% Cab. Franc)		250