



Villa di Geggiano

Selezione di Pane, Focaccia e Grissini

Selection of Homemade Bread, Focaccia and Bread Sticks

ANTIPASTI

Vellutata di Zucca Mantovana con Formaggio Fritto e Olio al Timo

Pumpkin Soup from Mantova served with Fried Cheese Cubes and Thyme Oil

Insalata di Rape Cotte e Crude con Patate Ratte, Datterini e Nocciole

Raw and Cooked Beetroot Salad with "Ratte" Potatoes, Datterini Tomatoes, Spring Onions, Hazelnuts and Mustard Dressing

Salumi e Formaggi Toscani

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

Burrata Pugliese con Cipolle Rosse Caramellate e Chips di Cavolo Nero

Burrata Cheese from Puglia served with Caramelized Red Onions and Spicy Black Kale Chips

Capesanta Scottata con Crema di Carote e Zenzero, Bigne' alle Cozze

Seared King Scallop served with Carrot and Ginger Sauce, Green Beans and Mussels Cream Puff Bigne'

Battuta di Filetto di Manzo con Salsa ai Mirtilli, Indivia e Mini Croissant

Beef Fillet Tartar served with Blueberries Sauce, Balsamic Chicory and Salted Mini Croissant

PRIMI

Pici Cacio e Pepe

Pici Pasta with a Pecorino Cheese Sauce and Black Pepper

Tagliatella al Basilico con Pesto di Pistacchi e Limone, Blu di Bufala

Green Basil Tagliatelle Pasta served with Pistachio and Lemon Pesto, Blu di Bufala Cheese Crumble

Pappardelle al Cinghiale

Tuscan Wild Boar Pappardelle Pasta

Raviolo ai Gamberi e Patate con Crema di Zucchine e Mandorle

Ravioli Pasta filled with Tiger Prawns, Potatoes and Spring Onions on a Green Courgette Sauce, Shellfish Reduction and Toasted Almonds

Spaghettoni al Tartufo Nero Autunnale

Spaghettoni Pasta served with Black Autumn 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 with Home-Made Bread and Chutney

3 Olive Verdi Marinate da Nocellara del Belice

Marinated Green Olives from Nocellara

2

SECONDI

9 Fungo Portobello al Forno con Patate e Funghi Misti Selvatici

Baked Portobello Mushroom with Crushed Potatoes and Mixed Wild Mushrooms, Celeriac Sauce and Cherry Tomatoes Confit

16

10 Suprema di Pollo al Burro e Salvia con Radicchio e Carciofi

Pan-Fried Free Range Chicken Supreme with Butter and Sage sauce, Radicchio and Artichokes

20

12/23 Costolette di Agnello con doppia Panatura al Parmigiano ed Erbe Fini

Deep Fried Lamb Cutlets with Parmigiano and Herbs double Breading, served on a bed of Rocket Salad and Tomatoes, Crème Fresh and Mint Sauce

24

16 Filetto di Merluzzo Nero con Romanesco e Chips di Topinambur

Pan-Fried Black Cod Served with Romanesco Broccoli, Spiced Tomato Sauce and Jerusalem Artichokes Chips

29

17 Fracosta di Manzo alla Griglia

Rib-Eye Steak (300g) 28-day Dry-Aged served with Green Salad and Home-Made Beef Reduction Sauce

32

17 Bistecca alla Fiorentina alla Griglia

Florentine T-Bone Steak (1Kg) 28-day dry-aged, served with Green Salad and Home-Made Beef Reduction Sauce (to share)

72

CONTORNI E INSALATE

9/17 Patate Arrosto con Aglio e Rosmarino

Roast Potatoes with Garlic and Rosemary

3,75

11/20 Spinacini con Peperoncino

Baby Spinach with Red Chili Peppers

3,75

11/20 Rucola e Parmigiano

Rocket Salad with Shaved Parmesan

3,75

15/21 Insalata Mista

Mixed Leaf Salad with Tomatoes and Carrots

3,75

19/29 Funghi Misti Selvatici con Aglio e Timo

Mixed Wild Mushrooms sauteed with Garlic and Thyme

6

7 Cannolo Siciliano, Gelato al Pistacchio

Sicilian Cinnamon Scented Cannolo served with Sweet Ricotta Cheese, Chopped Pistachios and Pistachio Ice Cream

8

7 Torta al Limone, Gelatina al Miele e Fichi Arrostiti

Tangy Lemon Tart, Honey Glazing and Baked Black Figs

8

10 pp Cantucci e Vinsanto

Tuscan Almond Cookies and Sweet Wine

15

Optional £1 cover charge for unlimited purified still and sparkling

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**Red Wines:** 125 ml Bottle

Bandinello IGT Toscana 2018 (60% Sangiovese 20% Cilieggiolo 20% Syrah)	6	26
Chianti Classico DOCG 2016 (100% Sangiovese)	8	45
Chianti Classico DOCG 2000 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		115
Chianti Classico DOCG 1996 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		175
Chianti Classico Riserva DOCG 2015 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)	11	55
Chianti Classico Riserva DOCG 2013 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		60
Chianti Classico Riserva DOCG 2012 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		65
Chianti Classico Riserva DOCG 2010 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		70
Chianti Classico Riserva DOCG 2009 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		75
Chianti Classico Riserva DOCG 2007 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)	14	78
Chianti Classico Riserva DOCG 2006 (97% Sangiovese, 3% Cabernet Sauvignon)		85
Geggiaiolo IGT Toscana 2006 (34% Sangiovese 33% Cabernet Sauv. 33% Syrah)		110

Rose Wines, Sparkling and Champagne:

Beppe, Rosato Toscana 2018 IGT Toscana (80% Sangiovese 20% Local Red Grapes)	6	29
Cantina di Monteforte, Pinot Grigio Rosato 2019 DOC Veneto (100% Pinot Grigio)		35
Sommariva, Vino Spumante Rosato Mill. Extra Dry 2016 DOC Conegliano (90% Raboso 10% Pinot Nero)	8	40
Laurent Perrier, Champagne La Cuvée Rose N/V Tours-sur-Marne (100% Pinot Noir)		120

White Wines:

Fattori, `Gregoris` Soave 2018 DOC Veneto (100% Garganega)	6	26
A Mano, Bianco Puglia 2019 IGT Puglia (90% Fiano 10% Greco)		35
Vesevo, Beneventano Falanghina 2019 IGT Campania (100% Falanghina)		43
La Giustiniana, `Lugarara` Gavi di Gavi 2019 DOCG Piemonte (100% Cortese)		45
Cantina di Marzo, Greco di Tufo 2018 DOCG Campania (100% Greco)		46
Villa Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. 2018 DOC Marche (100% Verdicchio)		47
Poderi Del Paradiso Chardonnay 2018 IGT Toscana (100% Chardonnay)	8	52
Fontodi, Meriggio Sauvignon Blanc 2019 IGT Toscana (100% Sauvignon Blanc)	9	55
Villa Sandi, Manzoni Bianco 2015 IGT Veneto (100% Incrocio Manzoni)		54
Cesconi, Nosiola delle Dolomiti 2017 IGT Trentino (100% Nosiola)		59
Livio Felluga, Pinot Grigio dei Colli Orientali 2019 DOC Friuli V/G (100% Pinot Grigio)	11	65
Donnafugata, `Sul Vulcano` Etna Bianco 2017 DOC Sicilia (100% Carricante)		75
G.D.Vajra, `Pétracine` Langhe Riesling 2018 DOC Piemonte (100% Riesling)		77
Masciarelli, Trebbiano d` Abruzzo 2016 DOC Abruzzo (100% Trebbiano d` Abruzzo)		78
Marina Coppi, `Fausto` Timorasso dei Colli Tortonesi 2016 DOC Piemonte (100% Timorasso)		99
Antinori, Castello della Sala, `Cervaro della Sala` 2018 IGT Umbria (90% Chardonnay 10% Grechetto)		118

TENUTA IL PALAGIO - IL PALAGIO WINES**Red Wines:** 125 ml Bottle

Roxanne, Rosso IGT Toscana 2018 (90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon)		35
When We Dance, Chianti 2018 DOCG Toscana (95% Sangiovese 3% Canaiolo 2% Colorino)		39
Message in a Bottle, Rosso IGT Toscana 2019 (70% Sangiovese 15% Syrah 15% Merlot)		40
Casino delle Vie, Rosso IGT Toscana 2017 (95% Sangiovese 3% Canaiolo 2% Colorino)		53
Sister Moon, Rosso IGT Toscana 2016 (40% Sangiovese 30% Merlot 30% Cab Sauv)		85
Dieci, Rosso IGT Toscana 2016 (100% Sangiovese)		135

White Wines:

Roxanne, Bianco IGT Toscana 2018 (100% Vermentino)		35
Message in a Bottle, Bianco IGT Toscana 2018 (84% Vermentino 14% Sauv Blanc 2% Trebbiano)		39

Sparkling and Champagne:

Mani Sagge, Prosecco, Millesimato - Extra Dry 2019 DOCG Conegliano Valdobbiadene (100% Glera)	6	26
Sommariva, Prosecco Superiore Brut N/V DOCG Conegliano Valdobbiadene (100% Glera)	7	34
Mani Sagge, Prosecco, Rive di Manzana - Brut 2019 DOCG Conegliano Valdobbiadene (100% Glera)		35
Mani Sagge, Prosecco, Audace - Extra Brut 2019 DOCG Conegliano Valdobbiadene (100% Glera)		40
Pierre Gerbais, Champagne Cuvée Reserve Brut N/V Celles-sur-Ource (50% Pinot N. 25% Chard. 25% Pinot B.)		77
Laurent Perrier, Champagne La Cuvée Brut N/V Tours-sur-Marne (50% Chard 30% Pinot N. 20% Pinot M.)	16	95
Dom Perignon Millésime Brut 2008 Épernay (55% Chardonnay 45% Pinot Noir)		250

Red Wines:

Caleo, Negroamaro del Salento 2018 IGT Puglia (100% Negroamaro)	6	26
Alberto Loi, `Nibarù` Monica di Sardegna 2018 DOC Sardegna (100% Monica)		30
Pighin, Refosco dal Penducolo Rosso 2015 DOC Friuli V/G (100% Refosco dal Penducolo Rosso)		42
Hic et Nunc, `Altromondo` Grignolino 2018 DOC Piemonte (100% Grignolino)	8	45
G.D.Vajra, Barbera d`Alba 2018 DOC Piemonte (100% Barbera)	9	54
Corte Giara, Valpolicella Ripasso 2018 DOC Veneto (70% Corvina, 30% Rondinella)		56
Franz Haas, Pinot Nero 2017 DOC Trentino-Alto Adige (100% Pinot Nero)	11	65
Illuminati, `Zanna` Montepulciano d` Abruzzo Ris. 2015 DOCG Abruzzo (100% Montepulciano)		68
Vesevo, Taurasi 2012 DOCG Campania (100% Aglianico)		71
Cantina Mesa, `Buio Buio` Riserva 2015 DOC Sardegna (100% Carignano)		76
Sergio Arcuri, `Piú Vite` Cirò Riserva 2013 DOC Calabria (100% Gaglioppo)		82
Pieropan, Amarone della Valpolicella 2015 DOCG Veneto (60% Corvina 20% Croatina 20% Rondinella)		109
Poderi Aldo Conterno, Barolo Bussia 2014 DOCG Piemonte (100% Nebbiolo)		120
Pio Cesare`Ornato`, Barolo 2000 DOCG Piemonte (100% Nebbiolo)		155
Poggio al Tesoro, `Dedicato a Walter` Bolgheri 2015 DOC Toscana (100% Cabernet Franc)		156
Tenuta San Guido, `Sassicaia` Bolgheri 2016 DOC Toscana (85% Cab. Sauvignon 15% Cab. Franc)		350