



RELAIS VILLA OLMO

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

“LA TOSCANA ATTRAVERSO I NOSTRI OCCHI”

È rispetto per le materie prime e per le tradizioni, quelle dimenticate, quelle radicate nel tempo, nelle mani dei nostri anziani e negli occhi dei nostri figli.

70

Benvenuto a Villa Olmo

Animella alla brace, panzanella, noce moscata

Spaghetti, pecorino fiorito, vin santo, capperi

Pancia di maiale, insalata canasta, vermouth bianco

Ritorno ai campi

Cioccolato, spezie, olio Candegli

Formaggi Toscani 10

“TUSCANY THROUGH OUR EYES”

It is respect for raw materials and for traditions, those forgotten, those rooted in time, in the hands of our elders and in the eyes of our children

70

Welcome at Villa Olmo

BBQ Sweetbreads, Tuscan panzanella, nutmeg

Spaghetti, “Toad skin” pecorino, vin santo,

capers Pork belly, “canasta” salad,, white

vermouth

Back to the fields

Chocolate, Tuscan spices, Candegli olive oil

Tuscan cheeses 10



Menu Cena Estate 2024

Pomodori di stagione, frutti rossi, basilico (6)	16
Mazzancolle, fagioli alla brace, erbe di Simone, peperoncino (2,4,7)	20
Crudo di Cinta Senese e sott'aceti (12)	22
Animella alla brace, panzanella, noce moscata (7,12)	20
Spaghetti, pecorino fiorito, vin santo, capperi (1,2,4,7,8,12,14)	20
Tortiglioncini al verde, frutti di mare di stagione (1,7,12)	24
Ravioli di patate arrosto, cipolla, limoni di Villa Olmo e mandorle (1,3,8)	22
Piccione alla brace, lenticchie al sugo, rapa di Chioggia (2,12)	34
Pescato del giorno, salsa all'aneto, zucchine, lardo, pil pil (2,7,12,14)	30
Pancia di maiale, insalata canasta, vermouth bianco (12)	28
Lombatello di manzo, radicchi, salsa salmì (7,12)	25
Bistecca alla Fiorentina, patate arrosto, fagioli all'uccelletta (7)	*8
	*per hg (taglio minimo 1 Kg)
Pane, Coperto e Olio Diadema	4



RELAIS VILLA OLMO

Summer Dinner Menu 2024

Seasonal tomatoes, red fruits, basil (6)	16
King prawns, BBQ beans, Simone's Herbs, chili (2,4,7)	20
Cured Ham and pickles (12)	22
BBQ Sweetbreads, Tuscan panzanella, nutmeg (7,12)	20
Spaghetti, "Toad skin" pecorino, vin santo, capers (1,7,12)	22
Tortiglioncini al verde, seafood of the day (1,2,4,7,8,12,14)	24
Roast potatoes ravioli, onions, Villa Olmo lemon, almonds (1,3,8)	20
BBQ pigeon, lentils, capers, turnips Chioggia (2,12)	34
Catch of the day, dill sauce, zucchini, lard, pil pil (2,7,12,14)	30
Pork belly, "canasta" salad,, white vermouth (12)	28
Fiorentina steak, uccelletta beans, roast potatoes (7)	*8
	*per hg. (min. 1 kilo)
Cover charge, Bread and Diadema Olive Oil	4



RELAIS VILLA OLMO

NEL MENU POSSONO ESSERE PRESENTI ALCUNI INGREDIENTI
CONSIDERATI ALLERGENI COME DA NORMATIVA REG. UE N.1169/2001

Our menu selection may contain allergens

Ingredienti alimentari che devono essere dichiarati come allergeni nell'UE

EU regulations maintain that the following ingredients be classified as allergens:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / Cereals which contain gluten wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains)
2. Crostacei / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti derivati / Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti derivati / Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti derivati / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) / Milk and products thereof
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts and products thereof
9. Sedano e prodotti derivati / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti derivati / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg /L espressi come SO₂ / Sulphur dioxide and sulphites and products thereof
13. Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin bean and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and products thereof

Preghiamo di segnalare eventuali allergie ed intolleranze alimentari ante l'ordine.

In mancanza di prodotto fresco potremmo utilizzare prodotti freschi abbattuti, non surgelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo le norme prescritte dal Regolamento UE 854/2004.

Thank you for informing our staff about any allergies or intolerances.

Our kitchen may use blast chilled (not frozen) products in the absence of fresh.

Fish intended for raw consumption is fully processed in compliance with EU Regulation n. 854/2004.