

Midday Delights | Pranzo a Olivina

ANTIPASTI STARTERS

Polpo arrostito con patate al vapore, cipollotto ed erbe <i>Pan fried octopus with potatoes, spring onion and herbs</i> 4, 14 🍷	25
Vitello tonnato <i>Thinly sliced slow cooked veal served with tuna sauce, capers and anchovies</i> 1, 3, 4, 7, 12	24
Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodori biologici <i>Caprese salad with buffalo mozzarella and organic tomatoes selection</i> 7 🍷 🌿	22
Gazpacho di verdure dal nostro orto <i>Garden vegetables cold gazpacho soup</i> 1, 12 🌿	18
Prosciutto e melone <i>Ham and melon</i>	22




PRIMI FIRST COURSES

Fregola al sugo di mare con pescato fresco del giorno <i>Seafood fregola with fresh catch of the day</i> 1, 2, 4, 7, 9, 12, 14	30
Ravioli del plin farciti allo stracotto di manzo, salsa acida allo zafferano, crumble alle erbe <i>Homemade "ravioli del plin" stuffed with braised beef, saffron sour cream and herbs crumble</i> 1, 3, 7, 9	26
Spghettini con salsa di pomodori biologici e basilico <i>Spghettini with organic tomatoes sauce and basil</i> 1 🌿	20
Trofie al pesto di basilico con patate e fagiolini <i>Trofie pasta with basil pesto, potatoes and green beans</i> 1, 7, 8 🌿	25






SECONDI MAIN COURSES




Pescato del giorno alla griglia con cicoria saltata, aglio e peperoncino <i>Local catch of the day with pan fried cicory, chili and garlic</i> 4, 9, 12 🍷	40
Saltimbocca di vitello e carciofi alla romana con prosciutto crudo, salvia e vino <i>Veal escalope with "romana style" artichokes, tuscan ham, sage and white wine sauce</i> 1, 7, 9, 12	30
Parmigiana di melanzane con fior di latte e basilico <i>Aubergines "alla parmigiana" with mozzarella fiordilatte and basil</i> 7, 12 🌿 🍷	25
Tagliata di manzo con pomodorini dell' orto scaglie parmigiano e balsamico <i>Sliced beef with garden cherry tomatoes, parmesan shavings, and balsamic vinegar</i> 7, 12	40

CONTORNI SIDE DISHES

Patate arrosto <i>Baked potatoes</i> 1, 7 	9
Insalata di pomodori, olive nere, scalogno, cetrioli <i>Tomatoes salad, black olives, shallots, cucumbers</i> 12 	9
Broccoli saltati all'aglio e peperoncino <i>Sauteed broccoli with chili and garlic</i> 6, 12 	9
Cicoria ripassata <i>Sauteed wild chicory</i>	9
Insalata mista biologica <i>Organic mix salad</i>	9

DESSERT

Torta caprese al cioccolato <i>Chocolate and almonds caprese cake</i> 3, 6, 8  	12
Panna cotta al cocco e mango <i>Coconut panna cotta and mango</i> 	12
Insalata di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i> 	12
Selezione di gelati e sorbetti: cioccolato, limone, pistacchio, cream <i>Selection of gelato and sorbets: chocolate, lemon, pistacho, cream</i> 1, 3, 5, 6, 7, 8 	10

1 Glutine | *Gluten* 2 Crostacei | *Crustaceans* 3 Uova | *Eggs* 4 Pesce | *Fish* 5 Arachidi | *Peanuts* 6 Soia | *Soy*
7 Latte e latticini | *Milk and milk products* 8 Frutta a guscio | *Nuts* 9 Sedano | *Celery* 10 Senape | *Mustard*
11 Sesamo | *Sesame* 12 Solfiti | *Sulphites* 13 Lupini | *Lupins* 14 Molluschi | *Molluscs*
 Vegetariano | *Vegetarian*  Vegano | *Vegan*  Senza Glutine | *Gluten free*

In qualità di azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca, la produzione di caffè e tè di provenienza etica e certificata e prodotti locali e di origine biologica.

As a socially responsible business, we are delighted to commit our support to sustainable fishing handling, to ethically sourced and verified coffee and tea production, and certified organic and locally sourced products.

Dinner | Cena a Olivina





ANTIPASTI STARTERS

Tartare di branzino con portulaca selvatica e dressing al limone <i>Sea bass tartare with wild purslane and lemon dressing</i> 4 🍷	35
Crudo di tonno con cetriolo e lime <i>Mediterranean red tuna with cucumber and lime</i> 4 🍷	30
Insalata di astice con verdure miste del nostro orto <i>Lobster salad with mixed vegetables from our garden</i> 2, 3, 7 🍷	50
Battuta di manzo, salsa al tuorlo d'uovo e tartufo <i>Beef tartare with egg yolk sauce and truffle</i> 3, 7, 12 🍷	35
Insalata di cavolo nero, anacardi e dressing di miele e senape, formaggio di capra <i>Black cabbage salad, cashew nuts, mustard honey dressing, goat cheese</i> 5, 7, 8, 10 🍷 🌱	22
Carpaccio di pomodori, olive nere, scalogno, erbe e aceto balsamico <i>Tomato carpaccio with black olives, shallots, herbs, and balsamic vinega</i> 12 🍷 🌱	25
Moscardini in umido, salsa di pomodoro, olive nere e pane tostato <i>Stewed baby octopus with tomato sauce, black olives, and toasted bread</i> 1, 4, 14	30











PRIMI FIRST COURSES

Linguina di gragnano, aglio e olio con gamberi rossi <i>Linguina di Gragnano, "aglio e olio" with red prawns</i> 1, 2, 4, 7, 9, 12	40
Tortellini fatti in casa con panna fresca e formaggi locali <i>Homemade tortellini with fresh cream and local cheeses</i> 1, 3, 7, 9, 12	30
Gnocchi di patate fatti in casa con salsa di pomodoro biologico fresco e basilico <i>Homemade potatoes gnocchi with fresh organic tomato sauce and basil</i> 1, 9 🌱	28
Lasagna alla bolognese <i>Beef lasagne alla bolognese</i> 1, 7, 9, 12	28
Risotto al tartufo nero <i>Black truffle risotto</i> 7, 9, 12 🍷 🌱	40
Vellutata di verdure biologiche del nostro orto <i>Velouté of organic vegetables from our garden</i> 9 🍷 🌱	20

SECONDI MAIN COURSES

Branzino grigliato con salsa mediterranea <i>Grilled sea bass with Mediterranean sauce</i> 4, 9, 12 	55
Fritto misto con gamberi, calamari e triglia <i>Fritto misto with prawns, squid, red mullet</i> 1, 2, 4	55
Cotoletta di vitello alla milanese con osso (per due) <i>Veal milanese on the bone (for two)</i> 1, 3, 7	90
Filetto di manzo alla Rossini con tartufo e foie gras <i>Beef fillet rossini with truffle and foie gras</i> 1, 3, 7, 9, 12	60
Pollo ruspante alla diavola <i>Free range chicken "diavola style"</i> 7, 8, 9, 12 	38
Parmigiana di melanzane <i>Aubergines parmigiana</i> 7  	25

CONTORNI SIDE DISHES

CONTORNI	
Broccoli con peperoncino e aglio <i>Broccoli chili and garlic</i>  	10
Rucola e parmigiano <i>Rocket and parmesan</i> 7  	10
Patate al forno <i>Baked potatoes</i> 7  	10
Caponata di verdure in agrodolce con pinoli <i>Sweet and sour vegetables caponata with pine nuts</i> 8, 9, 12  	10
Insalata mista con verdure del nostro orto <i>Mixed salad with vegetables from our garden</i>  	10

DESSERT

Tiramisu di Castelfalfi <i>Signature tiramisu, with fresh cheese, coffee, chocolate, Savoiardi biscuits</i> 3, 6, 7 🍷 🌱	16
Mousse di formaggio con ciliegie del nostro giardino e crumble al cardamomo <i>Cheese mousse with cherry's from our garden and cardamomo crumble</i> 7, 8 🍷	12
Mousse al Cioccolato Fondente <i>Caprese biscuit, almond cremino and Rocher icing</i> 5, 6, 8 🍷 🌱	12
"Il Limone" Bavarese <i>Bavarian "Il Limone" with white chocolate and yuzu, heart of bergamot</i> 3, 5, 6, 7, 8 🍷 🌱	12
Selezione di Gelati Artigianali <i>Selection of artisanal ice creams</i> 1, 3, 5, 7, 8 🌱	10

1 Glutine | *Gluten* 2 Crostacei | *Crustaceans* 3 Uova | *Eggs* 4 Pesce | *Fish* 5 Arachidi | *Peanuts* 6 Soia | *Soy*
7 Latte e latticini | *Milk and milk products* 8 Frutta a guscio | *Nuts* 9 Sedano | *Celery* 10 Senape | *Mustard*
11 Sesamo | *Sesame* 12 Solfiti | *Sulphites* 13 Lupini | *Lupins* 14 Molluschi | *Molluscs*
🌱 Vegetariano | *Vegetarian* 🌱 Vegano | *Vegan* 🍷 Senza Glutine | *Gluten free*

In qualità di azienda socialmente responsabile, siamo lieti di supportare con le nostre scelte la gestione sostenibile della pesca, la produzione di caffè e tè di provenienza etica e certificata e prodotti locali e di origine biologica.

As a socially responsible business, we are delighted to commit our support to sustainable fishing handling, to ethically sourced and verified coffee and tea production, and certified organic and locally sourced products.