

IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

MENU 2026

PASQUA

Antipasto

Insalatina di carciofi con
baccalà in pasta kataifi
accompagnata da una
salsa agrodolce di
mele e lamponi (1, 3, 4, 12)

Primo piatto

Candele con cinghiale in
salmi e asparagi (1, 3, 7, 9, 12)

Secondo piatto

Costolette di agnello alla
Villeroy con sformatino di
patate dolci e viola (1, 3, 7)

Dessert

Mini pastiera napoletana (1, 3, 7, 12)

Bevande

Acqua Minerale
Caffè

Vini

Un bicchiere di
Vermentino di Toscana, Tenuta Monterufoli

Starter

Artichoke salad with
cod wrapped in kataifi pastry,
served with a
sweet-and-sour apple and
raspberry sauce (1, 3, 4, 12)

First course

“Candele” pasta with wild boar in
salmi sauce and asparagus (1, 3, 7, 9, 12)

Second course

Lamb cutlets à la Villeroy with
a sweet potato and
purple potato flan (1, 3, 7)

Dessert

Mini Neapolitan pastiera (1, 3, 7, 12)

Beverages

Mineral Water
Coffee

Wines

A glass of
Vermentino di Toscana, Tenuta Monterufoli

€ 55,00 pp



IL GRANDE GATSBY BAR & RESTAURANT

Gentile Ospite, nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati.

La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are, therefore, kindly invited to ask our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
2. crustacean and products based on crustaceans
3. eggs and products based on eggs
4. fish and products based on fish
5. peanuts and nuts products
6. soy and soy products
7. milk and dairy produce, including lactose
8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. celery and products based on celery
10. mustard and products based on mustard
11. sesame seeds and products based on sesame seeds
12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10mg/kg or 10mg/l
13. lupins beans and products based on them
14. shellfish and products based on shellfish

