

VERSILIA GARDEN BAR & RESTAURANT

MENU 2026

PASQUA

All'Aperitivo

Prosecco di Valdobbiadene – Villa Sandi

Al Buffet

Insalata di Puntarelle all'Acciugata

Puntarelle Salad with Anchovies Sauce

Panzanella Pasquale

Tuscan Eastern Bread and Vegetables Salad

Insalata di Mare con Verdure croccanti

Seafood Salad with crunchy Vegetables

Tartare di Salmone marinato e Avocado

Marinated Salmon Tartare with Avocado

Angolo dei Salumi e Formaggi Toscani al taglio, Focaccia all'Olio e Grissini

Selection of Tuscan Cold Cuts and Cheese, Focaccia Bread and Breadsticks

Pappa al Pomodoro

Tuscan Tomato Cream

Battuta di Manzo, Burrata e Pomodori secchi

Beef Tartar, Burrata Cheese and dry Tomatoes

Farro, Fave e Pecorino DOP

Spelt, Broad beans and Pecorino Cheese DOP

Al Tavolo

Risotto al Nero di Seppia e Crema di Piselli

Ink Squid Risotto, Pea Cream

Ravioli di Pecorino con Stracotto di Manzo e Fave

Pecorino Cheese Ravioli with Beef "Stracotto" and Broad Beans.

Agnello al Forno con Albicocche e Mandorle,

Spuma di Caprino alla Menta ed Asparagi

Baked Lamb with Apricots and Almonds, Mint and Goat Cheese Foam, Asparagus.

Colomba

I Piccoli Mignon:

Tiramisù, Zuppa Inglese, Tartelletta al Limone e Frutti rossi,

Eclaires, Babà Napoletano

Le Torte:

Crostata di Frutta, Bongo Bianco, Bongo Nero, Meringata, Saint Honorè

The Grand Buffet of Dessert with Easter Specialties

Vini

Collio DOC Chardonnay 2024 – Villa Russiz

Chianti delle Colline Senesi DOCG 2024 – Tenute del Cerro

€ 60,00 per Persona

Buffet Bambini € 30,00 per Persona

