

# RELAIS VILLA OLMO

FOOD & WINE RESORT

---

## LA NOSTRA FILOSOFIA DI RISTORAZIONE

### *Our Food & Wine Philosophy*

Benvenuti nel nostro Diadema Restaurant, un luogo di rara bellezza e fascino antico, dove le piccole cose assumono un valore autentico e prezioso.

In questo borgo del 1500 la mente viaggia a ritroso, in un tempo in cui l'autenticità di un buon piatto viene onorata dall'eleganza di un vino che rispetti la terra antica su cui viene prodotto.

È proprio questo rispetto il segreto della cucina del nostro Chef, Alessio Leporatti, sempre attento nella scelta delle materie prime, onorando le delizie di quest'angolo della Toscana e prediligendo i piccoli produttori che sono un po' la memoria storica di questo territorio.

Una rilettura moderna dei piatti della tradizione in un viaggio culinario che incontra appieno tutto ciò che per noi è familiare e genuino.

*Welcome to the Diadema Restaurant, a graceful haven of beauty, charm and tradition in the heart of a 16th century village.*

*Here, where small things take on an authentic and precious value and thoughts travel back in time, genuine local fare is honored by the elegance of exceptional wines.*

*Choice products and respect are our Executive Chef Alessio Leporatti's secret. Dedicated to preparing only the finest, and honoring the delights of this corner of Tuscany, he hand-picks the best products and prefers the small-scale producers who represent our territory's historical memory. An inspiring culinary journey which leads our guests to savor the best and most genuine flavors of the Tuscan gastronomic heritage.*

# MENU D'ESTATE


## *Summer menu*

---

### I TAGLIERI DELLA TRADIZIONE

---


Selezione di salumi artigianali toscani con delizie dell'orto (1) € 20  
*Artisan-crafted cured meats and vegetables from our kitchen garden*


 Selezione di formaggi locali serviti con miele, composta di frutta € 24  
e pane di ramerino (1,3,7,8)  
*Assorted local cheeses served with honey, fruit preserves,  
and raisin and rosemary Ramerino bread*


L'Intreccio (1,7,8) € 22

### PER STUZZICARE IL PALATO

---

 La nostra melanzana alla parmigiana (7) € 16  
 *Our eggplant parmigiana*


 Gazpacho di cocomero, cocomero arrosto, cetriolo al gin tonic, € 16  
ostrica (2,4,12,14)  
*Watermelon gazpacho, roasted watermelon, "Gin Tonic" cucumber, oyster*

 Battuta di manzo, uovo -20, capperi in fiore e polvere di capperi, € 16  
spuma di burrata, origano, salsa verde, acciuga (3,7,4)  
*Beef tartare, -20 egg, caper, caper powder, burrata mousse, "origano",  
green sauce, anchovies*

Zuppa di pesce, briciole di pane e alga di mare (1,2,4,12,14) € 16  
*Fish soup, breadcrumbs, seaweed*

## I PRIMI DI STAGIONE

---

-  Risotto mazzancolle e mortadella, finocchietto e maionese d'aglio rosso (2,3,4,12) € 18  
*"Mazzancolle" and mortadella risotto with wild fennel and red garlic mayonnaise*
- Bottoncini di pasta fresca con ripieno di pernice al burro, rosmarino e bottarga d'uovo (1,3,7,12) € 18  
*Homemade partridge and butter "Bottoncini" pasta, rosemary and egg bottarga*
-  Ravioli al ripieno di zuccina su vellutata di datterino giallo, fiori di zucca (1) € 18  
*Vegan ravioli filled with zucchini served with velvety of yellow "datterino" tomato*
- Dischi volanti in salsa cibreo, cialda alla salvia, limone marinato (1,3) € 18  
*"Dischi volanti" pasta with "cibreo" sauce, crispy sage, marinated lemon*
- Spaghetti artigianali del Pastificio Fabbri, salsa di pomodoro, baccalà, oliva taggiasca essiccata, origano fresco (1,2,4) € 18  
*"Pastificio Fabbri" spaghetti, tomato sauce, codfish, dried, "taggiasca" olives, fresh "origano"*

## DALLE VALLI, DAL MARE, DALL'ORTO

---

	Peposo dell'Impruneta di guancia di manzo, con tortino di patata e fagioli cannellini al fiasco <sup>(12)</sup> <i>"Peposo dell'Impruneta", beef cheek stew with potato pie and cannellini beans</i>	€ 24
	Piccione, cioccolato, frutti rossi, mille foglie di patata <sup>(1,3,4,7)</sup> <i>Pigeon, chocolate, red fruit and potato millefeuille</i>	€ 28
	Pescato del giorno, tuberi, bulbi, radici <sup>(2,4)</sup> <i>Catch-of-the-day and root vegetables</i>	€ 26
	Scamerita di cinta senese, cipolla in agro dolce, mela, sedano croccante <sup>(9)</sup> <i>Cinta senese "Scamerita" pork with sweet and sour onions, apple, crunchy celery</i>	€ 24
	L'orto d'estate <i>The summer vegetable garden</i>	€ 18
	Filetto di manzo alla griglia, con giardino biologico e olio al carbone d'olivo <i>Grilled beef fillet, organic seasonal vegetables and olive wood charcolal smoked olive oil</i>	€ 26
<hr/>		
	Pane, coperto e olio Diadema <i>Cover charge, bread and Diadema olive oil</i>	€ 3

# GLI OLI

## *The olive oil we use*

---

Da sempre prestiamo grande cura e attenzione alle materie prime della cucina mediterranea e l'olio è uno degli ingredienti principali. La storia dell'olio di oliva si perde nella notte dei tempi.. arrivò in Italia grazie agli antichi Romani e da allora è diventato il Principe della cucina mediterranea e uno dei prodotti alimentari italiani più amati ed esportati nel mondo

Al Relais Villa Olmo, siamo orgogliosi di collaborare con AIRO, Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio e di usare diverse tipologie di olio per esaltare al massimo i sapori e le fragranze espresse dall'estro dell'Executive Chef Alessio Leporatti che ha deciso di usare per i suoi piatti, oltre all'Olio prodotto dalla Fattoria Villa Olmo, D OLEUM (olio extravergine di oliva IGP), i seguenti oli:

*We have always paid great attention to the raw materials used in our Mediterranean cuisine, and olive oil is an essential staple. The history of olive oil is lost in the mists of time... as the story goes, the ancient Romans were the first to use it in Italy. Ever since, it has been the king of Mediterranean tables, and one of the most popular, and most exported, Italian specialties.*

*Relais Villa Olmo is proud to be part of AIRO, International Association of Oil Restaurants. In our kitchen and dining room we use different types of olive oil to enhance the flavors and aromas of Executive Chef Alessio Leporatti's creations. In addition to D OLEUM, the PGI EVO produced by the Villa Olmo Farm, our Executive Chef chooses to use:*

### **Consigliato per le verdure - Recommended for vegetables**

Quattrociocchi | provenienza: Alatri, Frosinone (Lazio)

*Quattrociocchi | origin: Alatri, Frosine (Lazio)*

### **Consigliato per carne - Recommended for meat**

Decimi Emozione | provenienza: Passaggio di Bettona, Perugia (Umbria)

*Decimi Emozione | origin: Passaggio di Bettona, Perugia (Umbria)*

La Gramigna, Olio Grullo Bio IGP Toscano | provenienza: Le Sieci, Firenze (Toscana)

*La Gramigna, Olio Grullo Bio IGP Toscano | origin: Le Sieci, Firenze (Tuscany)*

### **Consigliato per pesce - Recommended for fish**

Olio Cru, Liminia | provenienza: Lago di Garda, Arco (Trentino)

*Olio Cru, Liminia | origin: Lake Garda, Arco (Trentino)*

### **Consigliato per le verdure e per il pesce - Recommended for fish and vegetables**

Don Peppino, Sikulus, IGP Sicilia, Bio | provenienza: Santa Maria di Licodia, Catania (Sicilia)

*Don Peppino, Sikulus, IGP Sicilia, Bio | origin: Santa Maria di Licodia, Catania (Sicily)*

Tenute Pasquale Librandi, Nocellara del Belice | provenienza: Vaccarizzo Albanese, Cosenza (Calabria)

*Tenute Pasquale Librandi, Nocellara del Belice | origin: Vaccarizzo Albanese, Cosenza (Calabria)*

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

*Our menu selection may contain allergens as per EU Regulation n. 1169/2001*

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 SO<sub>2</sub> / *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*



Senza glutine  
*Gluten free*



Vegetariano  
*Vegetarian*



Vegano  
*Vegan*

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

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

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

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

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

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