

# RELAIS VILLA OLMO

DIADEMA RESTAURANT

## Le Paste Secche

Selezione Pastificio Mancini

## I formaggi di Pecora

Selezione Corzano e Paterno

## I salumi

Antica macelleria Falorni

## La carne fresca





Macelleria Soderi

## La Cucina



La qualità delle materie prime locali e la ricerca in tutto il mondo

Chef Leonardo Nocenzi

## INSALATE

  Verdure di stagione in insalata con vinaigrette ai Lamponi  
  Seasonal Vegetable Salad with Raspberries vinaigrette  
(12)

12€



 Insalata verde di stagione, blu di Pecora, Noci e salsa alla Senape  
 Seasonal Green Salad, Blue Sheep Cheese, Walnuts and Mustard dressing  
(6,7,8,10)

16€

Cuore di Lattuga, Pollo croccante, crostini di Pane al "Parmigiano Reggiano",  
salsa Caesar

Lettuce, crispy Chicken, croutons flavour with "Parmigiano Reggiano", Caesar dressing  
(1,7,10)

16€

 Mozzarella di Bufala, Pomodoro, emulsione di Basilico, Pinoli  
 "Mozzarella di Bufala", Tomato, Basil Pesto, Pine Nuts  
(7)

14€

## ANTIPASTI



Insalata di Pane, Pomodori marinati, Cetrioli e Cipolla di Certaldo



Bread Salad, Sweet pickled Tomatoes, Cucumber and "Certaldo" red Onion

(1,12)

14€



Battuta di Manzo, salsa verde e mosto d'Uva cotto



Beef Tartare, green sauce and Grape must syrup

(6,10,12)

16€

Fegatini di Pollo, Pain Perdu, composta di Friggitelli

Chicken Liver mousse, Pain Perdu, "Friggitelli" compote

(1,3,7)

14€

Selezione di Salumi artigianali Toscani con Focaccia fatta in casa

Artisan-crafted cured Meats and homemade Focaccia

(1,7)

20€



Selezione di Formaggi con composta di Pomodori

Selection of "Corzano e Paterno" Cheeses served with Tomato compote

(7)

24€

## PRIMI PIATTI



Spaghettone al Pomodoro, Pesto di Basilico e Burrata

Spaghettone with Tomato, Basil Pesto and "Burrata"

(1,7)

16€

Linguine del pastificio, Aglio, Burro di Normandia, Acciughe e Peperoncino fresco

Linguine del pastificio "Mancini", Garlic, Butter from Normandy, Anchovies and fresh chilli Peppers

(1,4,7,14)

16€

Ravioli di Patate e Rosmarino al ragù di cortile con Pecorino

Potato and Rosemary Agnolotti pasta with white ragout and "Pecorino" Cheese

(1,3,7)

18€



Risotto allo Zafferano di San Gimignano e Cipolle al Vino rosso

Saffron Risotto with red Wine caramelized Onion

(7,12)

18€





Rigatoni al ragù di Funghi, Olive e Alloro

Rigatoni pasta, Mushroom ragout, Olives, Bay Leaf



(1)

16€



## SECONDI PIATTI

 Bistecca "Fiorentina" alla brace  
 "Fiorentina" steak



7,00€/100g

 Galletto al mattone, caponata di verdure di stagione, Pinoli e Uvetta  
 Roasted Cockerel, seasonal vegetables "Caponata", Raisins and Pine Nuts  
(8,10)


24€

 Controfiletto di Manzo alla brace, Zucchine, salsa alle Erbe  
 Sirloin steak, Zucchini, green Herb sauce  
(8)

26€

 Peposo di manzo con Fagioli alla salvia  
 Beef Stew with white Beans and Sage  
(9,12)

22€

 Polpo croccante, Patate novelle e Peperoni  
Crispy Octopus, baby Potatoes and red Peppers  
(2,6,7,14)

24€

Pane, Coperto e Olio Diadema / *Cover charge, Bread and Diadema Olive Oil*

4€

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 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*



Senza lattosio  
*Lactose free*

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.*