



RELAIS VILLA OLMO

MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

“LA TOSCANA ATTRAVERSO I NOSTRI OCCHI”

È rispetto per le materie prime e per le tradizioni, quelle dimenticate, quelle radicate nel tempo, nelle mani dei nostri anziani e negli occhi dei nostri figli.

65

Benvenuto a Villa Olmo
Animella alla brace, rape bianche, agresto
Gnocchi di farro, ragù di agnello, rafano, limone in conserva
Pancia di maiale, zuppa di cipolle, patate fondenti
Ritorno ai campi
Cioccolato, spezie, olio Candegli

Formaggi Toscani 10

“TUSCANY THROUGH OUR EYES”

It is respect for raw materials and for traditions, those forgotten, those rooted in time, in the hands of our elders and in the eyes of our children

65

Welcome at Villa Olmo
Sweetbreads, white turnips, verjus
Spelt gnocchi, lamb ragout, horseradish, preserved lemon
Pork belly, onion soup, baby potatoes
Back to the fields
Chocolate, Tuscan spices, Candegli olive oil

Tuscan cheeses 10



RELAIS VILLA OLMO

Menu di Primavera 2024

Misticanza tiepida, asparagi, tartufo nero (4,7,12)	16
Mazzancolle, fagioli alla brace, erbe di Simone, peperoncino (2,4,7)	18
Crudo di Cinta Senese e sott'aceti (12)	19
Animella alla brace, rape bianche, agresto (6,7,12)	18
Risotto, buccia di rospo, vin santo, capperi (7,12)	18
Gnocchi di farro, ragù di agnello, rafano, limone in conserva (1,3,7,12)	20
Ravioli d'anatra, alloro, acciughe (1,3,4,7,12)	19
Carciofo alla brace, frutta secca, cucunci, olive (5,8)	24
Pescato del giorno, melanzane, agretti (4,6,7,12)	28
Pancia di maiale, zuppa di cipolle, patate fondenti (7)	25
Lombatello di manzo, radicchi, salsa salmì (7,12)	26
Bistecca alla Fiorentina, cipolle al forno, patate arrosto(7)	*7,5
	*per hg (taglio minimo 1 kilo)
Pane, Coperto e Olio Diadema	4



RELAIS VILLA OLMO

Spring Menù 2024

Lukewarm mixed greens, asparagus, black truffle (12)	16
King prawns, BBQ beans, Simone's Herbs, chili (2,4,7)	18
Cured Cinta Senese Ham and pickles (12)	19
Sweetbreads, white turnips, verjus (6,7,12)	18
Risotto, buccia di rospo, vin santo, capers (7,12)	18
Spelt gnocchi, lamb ragout, horseradish, preserved lemon (1,3,7,12)	20
Duck ravioli, bay leaves, anchovies (1,3,4,7,12)	19
BBQ artichokes, nuts, capers, olives (5,8)	24
Catch of the day, eggplant, agretti (4,6,7,12)	28
Pork belly, onion soup, baby potatoes (7)	25
Skirt steak, wild radish, Salmi sauce (7,12)	26
Fiorentina steak, roasted onion, potatoes (7)	7,5*
	*per hg. (min. 1 kilo)
Cover charge, Bread and Diadema Olive Oil	4



RELAIS VILLA OLMO

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 SO₂ / 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

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.