



## Menu Pranzo Estate 2024

### Antipasti e insalate

Zucchine e fiori, salsa all'uovo, tartufo nero (3)	18
Crudo di cinta Senese, sott'aceti (12)	22
Fegatini di pollo, pan brioche (1,3,7,12)	16
Carne di manzo marinata, salsa verde, mosto cotto (6,10)	18
Insalata di campo, pere, pecorino, noci, miele (7,8)	20
Caesar salad (3,7,10)	20

### Primi piatti

Penne rigate, ragù di faraona, pesto di erbe e olive (1)	22
Risotto allo zafferano, cipolle al vino rosso (7,12)	20
Linguine ai frutti di mare (1,2,3,4,14)	24
Dischi volanti, pomodori, ricotta salata, basilico (1, 7)	18
Secondi piatti	
Melanzane, olio al sesamo, ricotta, frutta secca (6,7,8,11)	20
Guancia di manzo brasata, purè di patate al burro (7,12)	28
Holmo-burger, patate schiacciate fritte (1,3,7)	24
Lombatello di manzo alla brace, rucola selvatica, pecorino (7)	26
Baccalà, salsa livornese, cipolle stufate e gremolada (1,2,4)	28

### Dolci

Cantucci e vin santo (1,3,7,8)	8
Formaggi locali (7)	16
Torta di ricotta, composta di mele (3,7)	10
Tiramisù (1,3,6,7)	8
Gelati (3,7,8)	8



## Summer Lunch Menù 2024

### Appetisers and salads

Fried zucchini and flowers , egg sauce, black truffle (3)	18
Cured Cinta Senese ham, pickles (12)	22
Chicken liver patè, brioche bread (1,3,7,12)	16
Marinated raw beef, salsa verde, grape must (6, 10)	18
Wild greens, pears, pecorino, walnuts, honey (7,8)	20
Caesar salad (3,7,10)	20

### Primi piatti

Penne, Guinea Fowl ragout, herbs pesto, olives (1,7,8)	22
Risotto allo zafferano, red wine's onion (7,12)	20
Linguine with seafood of the day (1,2,3,4,14)	24
Dischi volanti, tomatoes, aged ricotta, basil (1,7)	18

### Secondi piatti

Eggplants, sesame oil, ricotta cheese, nuts (6,7,8,11)	20
Braised beef cheek, buttered smashed potatoes (7,12)	28
Holmo-burger, smashed fried potatoes (1,3,7)	24
Silroin steak, wild arugula, pecorino cheese (7)	26
Cod fish, livornese sauce, stewed onions, gremolada (1,2,4)	27

### Dessert

Cantucci and vin santo (1,3,7,8)	8
Local cheese (7)	16
Ricotta cake, apple compotè (1,3,7)	10
Tiramisù (1,3,6,7)	8
Ice cream (3,7,8)	8



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 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

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.