

Menu ristorante

Antipasti

Lo sfornato di verdure con fonduta di pecorino <i>Latte, uova, glutine</i>	€ 12,00
Selezione di salumi, crostini e pecorini toscani (per 2 persone) <i>Glutine, sedano, latte</i>	€ 24,00
Manzo di pozza, misticanza, pinoli e scaglie di grana <i>Glutine, latte</i>	€ 15,00
Crema di ceci con baccalà dorato <i>Pesce, sedano, arachidi, glutine</i>	€ 12,00
Carpaccio di salmone con cipolle di Tropea e capperi <i>Pesce</i>	€ 16,00
Cocktail di gamberetti* <i>Crostacei, pesce, uova, sedano, senape</i>	€ 12,00
Carpaccio di tonno e pesce spada affumicato su letto di rucola e pomodorini <i>Pesce</i>	€ 16,00

Primi piatti

Penne "Piazza Grande" nostra specialità <i>Glutine, latte, sedano</i>	€ 12,00
Pici con ragù di vitella e pancetta croccante <i>Glutine, sedano</i>	€ 13,00
Ravioli pesciatini con ragù di carne al coltello <i>Glutine, sedano, uova, frutta secca a guscio, arachidi</i>	€ 14,00
Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia oppure al pomodoro <i>Glutine, uova, latte, arachidi</i>	€ 12,00
Linguine allo scoglio in bianco <i>Glutine, uovo, crostacei, pesce, molluschi</i>	€ 15,00
Risotto con lardo e pecorino <i>Latticini</i>	€ 14,00
Zuppa del giorno <i>Sedano</i>	€ 9,00

Menu bambini

€ 20,00

Penne al ragù di carne oppure pomodoro e basilico <i>Glutine, latte, sedano</i>
Bocconcini di pollo croccante con patatine <i>Glutine, uovo, sedano</i>
Gelato <i>Glutine, uovo</i>



Vicino alle portate sono segnati i Principali Nutrienti fonte di Allergia, si prega la gentile clientela di fare attenzione e di segnalare sempre al personale di sala particolari esigenze e intolleranze alimentari.

Secondi piatti

Carne "al Piatto" nostra specialità, olio, aglio e rosmarino <i>Latte</i>	€ 13,00
Carne "al Piatto" con gorgonzola, olio, aglio e rosmarino <i>Latte</i>	€ 15,00
Tagliata di manzo (500 gr)	€ 22,00
Lombatina di vitella alla griglia	€ 20,00
Filetto di manzo al pepe verde <i>Glutine, latte</i>	€ 24,00
La Bistecca alla Fiorentina	al kg € 55,00
Costata alla griglia	al kg € 45,00
Petti di pollo alla griglia	€ 12,00
Frittura di mare* con patate chips <i>Glutine, uovo, crostacei, pesce, molluschi, arachidi</i>	€ 20,00
Pescato del giorno all'isolana <i>Pesce, arachidi</i>	€ 22,00
Pesce spada "al Piatto" o alla griglia <i>Pesce</i>	€ 18,00

Contorni

Patate fritte tagliate al coltello <i>Glutine, arachidi</i>	€ 5,00
Patate al forno con aglio e rosmarino <i>Glutine, arachidi</i>	€ 5,00
Verdure pastellate <i>Glutine, arachidi</i>	€ 5,00
Spinaci saltati aglio ed olio	€ 5,00
Fagioli all'olio di oliva	€ 5,00

Dessert

Dolci dello Chef <i>Glutine, uovo, latte</i>	€ 5,00
Cantucci con Vin Santo <i>Glutine, uovo, frutta secca, latte, frutta a guscio</i>	€ 7,00
Frutta fresca	€ 7,00

Per concludere la cena, vi consigliamo un bicchiere di
Alì Alè € 8,00
Ottimo Passito toscano di alicante e aleatico.

Coperto € 3,00

* Congelato, possibile presenza di anidride solforosa e solfiti

Menu restaurant

Appetizers

Vegetables flan with pecorino cheese fondue <i>Milk, eggs, gluten</i>	€ 12,00
Selection of Tuscan cured meats, croutons and Pecorino cheese (for 2 persons) <i>Gluten, celery, milk</i>	€ 24,00
Beef carpaccio with salad, pine nuts and Grana cheese <i>Gluten, milk</i>	€ 15,00
Chickpeas cream with crispy codfish <i>Fish, celery, gluten, peanuts</i>	€ 13,00
Salmon carpaccio with Tropea onions and capers <i>Fish</i>	€ 16,00
Shrimps* cocktail <i>Fish, molluscs, eggs, celery, mustard</i>	€ 12,00
Smoked swordfish and tuna carpaccio on a bed of arugula and cherry tomatoes <i>Fish</i>	€ 16,00

Soups, pasta and risotto

Penne "Piazza Grande" (Tomato sauce, meat, mushroom and olives) <i>Gluten, milk, celery</i>	€ 12,00
Pici with veal ragu and crispy bacon <i>Gluten, celery</i>	€ 13,00
Ravioli pesciatini style with meat ragout <i>Gluten, celery, eggs, nuts, peanuts</i>	€ 14,00
Ricotta and spinach ravioli with butter and sage or with tomato sauce <i>Gluten, milk, eggs, peanuts</i>	€ 12,00
Linguine pasta with seafood <i>Gluten, eggs, fish, crustaceans, molluscs</i>	€ 15,00
Risotto with lard and pecorino cheese <i>Milk</i>	€ 14,00
Soup of the day <i>Celery</i>	€ 9,00

Children menu

Pasta with meat sauce or tomato and basil <i>Gluten, milk, celery</i>	€ 20,00
Chicken nuggets with french-fried potatoes <i>Gluten, eggs, celery</i>	
Ice cream <i>Gluten, eggs</i>	



Main courses

Thin sliced beef cooked on hot plate "Our signature"	€ 13,00
Thin sliced beef cooked on hot plate whit blue cheese <i>Milk</i>	€ 15,00
Sliced beef (500 gr)	€ 22,00
Grilled loin of veal	€ 20,00
Beef fillet with green peppercorn <i>Gluten, milk</i>	€ 24,00
Bistecca alla Fiorentina	per kg € 55,00
Grilled Flank steak	per kg € 45,00
Grilled chicken breasts	€ 12,00
Fried mixed seafood* with potatoes chips <i>Gluten, eggs, moluscs, fish, crustaceans, peanuts</i>	€ 20,00
Fish of the day "Isolana style" <i>Fish, peanuts</i>	€ 22,00
Grilled swordfish or swordfish cooked on hot plate <i>Fish</i>	€ 18,00

Side Dishes

French-fried potatoes <i>Gluten, peanuts</i>	€ 5,00
Rosemary and garlic baked potatoes <i>Gluten, peanuts</i>	€ 5,00
Battered vegetables <i>Gluten, peanuts</i>	€ 5,00
Sautéed spinach with garlic oil	€ 5,00
Boiled beans with olive oil (EVO) our signature	€ 5,00

Dessert

Chef's desserts <i>Eggs, gluten, milk</i>	€ 5,00
Almond cookies served with Vin Santo <i>Gluten, milk, eggs, dried fruit, fruits in shell</i>	€ 7,00
Fresh fruit	€ 7,00

To conclude your dinner in the best possible way, we recommend a glass of
Ali Alè
a tuscan passito wine
A dessert wine, typical of our region (obtained by appassimento process of alicante and aleatico grapes)

€ 8,00

For dietary requirements, food allergies and intolerances, please ask one of our team members for assistance.

Cover charge € 3,00

** Following the seasonality and the relative availability, some products could be frozen.
Possible presence of sulphites.*



Hotel
VILLA delle ROSE