



# Villa Garzoni

RISTORANTE, COLLODI, ITALIA

*Vi diamo il benvenuto in un Luogo Incantato, Collodi, nel cuore della nostra splendida Toscana per offrirvi il giusto connubio tra i sapori della tradizione e l'innovazione della cucina contemporanea.*

*Abbiamo pensato ai nostri "Storici Cavalli di Battaglia" o le nostre nuove creazioni raggruppandole in Percorsi Culinari che sapranno soddisfare a pieno le Vostre aspettative*

*Alessia saprà indicarvi l'itinerario gastronomico più appetitoso, rendendo il vostro soggiorno indimenticabile*

*La qualità della materia prima è il cuore della nostra cucina e lo Chef Vannini con il suo staff saprà deliziare il vostro palato realizzando ogni piatto espresso.*

*Il nostro Maitre ed i suoi collaboratori sapranno guidarvi nella migliore scelta dei vini da abbinare.*

*Si informa inoltre che per ogni piatto è specificato il titolo sintetico dell'allergene utilizzato.*

*Sperando di anticipare ed esaudire ogni vostro desiderio, vi auguriamo un soggiorno da favola al ristorante Villa Garzoni*

*Alessia & Jacopo*



MEMBER OF



*Villa Garzoni*

RISTORANTE, COLLODI, ITALIA

## MENÙ DELLA TRADIZIONE

### COLLODI NEL PIATTO

ROLLATINA DI CONIGLIO CON ZUCCHINE E PINOLI

€ 16,00

ALLERGEN: DRIED FRUIT

TORTELLONI DELLE DONNE DI CASA GARZONI  
SU RIDUZIONE DI ZAFFERANO

€ 17,00

ALLERGEN: LACTOSE GLUTEN

 TAGLIATA REALE DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA,  
RUCOLA E PARMIGIANO LEGGERMENTE AFFUMICATO

€ 24,00

ALLERGEN: LACTOSE

TIPICA TORTA CO' BECCHI  
CON CIOCCOLATO & RISO

€ 10,00

ALLERGEN: LACTOSE

PICCOLO PASTICCERIA

€ 60

PERCORSO VINI ABBINATI € 25 (3 CALICI)

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA, O ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE. ALCUNI PRODOTTI HANNO SUBITO UN ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA SECONDO LE NORMATIVE IGIENICO SANITARIE.

POTRANNO ESSERE CONSUMATI I SINGOLI PIATTI SELEZIONANDOLI DAI QUATTRO MENÙ. NEI MENÙ IL COPERTO È INCLUSO. IL COPERTO, PARI A 4 EURO, VERRÀ APPLICATO AI PIATTI ALLA CARTA SE SI CONSUMANO MENO DI TRE PORTATE.



MEMBER OF



# Villa Garzoni

RISTORANTE, COLLODI, ITALIA

## MENÙ DELLA TRADIZIONE 2.0

CARPACCIO DI MANZO TATAKI, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO,  
CREMA DI TARTUFO NERO, PIADINA CROCCANTE

€ 16,00

ALLERGEN: DRIED FRUIT

MEZZA MANICA SALTATA CON ANATRA IN PORCHETTA

€ 18,00

ALLERGEN: LACTOSE GLUTEN



CARRÈ DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA  
E LA SUA SALSÀ ALLA MENTA

€ 24,00

ALLERGEN: LACTOSE



TIRAMISÙ AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP

€ 10,00

ALLERGEN: LACTOSE

PICCOLO PASTICCERIA

€ 65

PERCORSO VINI ABBINATI € 25 (3 CALICI)

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA, O ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE. ALCUNI PRODOTTI HANNO SUBITO UN ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA SECONDO LE NORMATIVE IGIENICO SANITARIE.

POTRANNO ESSERE CONSUMATI I SINGOLI PIATTI SELEZIONANDOLI DAI QUATTRO MENÙ. NEI MENÙ IL COPERTO È INCLUSO. IL COPERTO, PARI A 4 EURO, VERRÀ APPLICATO AI PIATTI ALLA CARTA SE SI CONSUMANO MENO DI TRE PORTATE.



MEMBER OF



# Villa Garzoni

RISTORANTE, COLLODI, ITALIA

## MENÙ DEL MARE



ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BUFALE,  
PEPERONE ARROSTITO, POMODORINI CONFIT

€ 16,00

ALLERGEN: DRIED FRUIT

RAVIOLI DI BRANZINO E SCAMORZA AFFUMICATA  
SU EMULSIONE DI POMODORO

€ 18,00

ALLERGEN: LACTOSE GLUTEN



POLPO MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA  
SU SCHIACCIATA DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

€ 25,00

ALLERGEN: LACTOSE



CREMÈ BRULÉE AL THÉ VERDE

€ 10,00

ALLERGEN: LACTOSE

PICCOLO PASTICCERIA

€ 70

PERCORSO VINI ABBINATI € 25 (3 CALICI)

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA, O ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE. ALCUNI PRODOTTI HANNO SUBITO UN ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA SECONDO LE NORMATIVE IGIENICO SANITARIE.

POTRANNO ESSERE CONSUMATI I SINGOLI PIATTI SELEZIONANDOLI DAI QUATTRO MENÙ. NEI MENÙ IL COPERTO È INCLUSO. IL COPERTO, PARI A 4 EURO, VERRÀ APPLICATO AI PIATTI ALLA CARTA SE SI CONSUMANO MENO DI TRE PORTATE.



MEMBER OF

# Villa Garzoni

RISTORANTE, COLLODI, ITALIA

## MENÙ DEL MARE 2.0



BATTUTO DI GAMBERI ROSSI SICILIANI  
SU MAIONESE AL NERO DI SEPPIA E INSALATA DI FINOCCHI

€ 19,00

ALLERGEN: DRIED FRUIT

PICI FATTI IN CASA CON VONGOLE VERACI  
E BOTTARGA DI MUGGINE

€ 20,00

ALLERGEN: LACTOSE GLUTEN

 TAGLIATA DI TONNO MARINATA IN ACETO BALSAMICO E SOIA SU UNA  
COMPOSIZIONE DI VERDURE SCOTTATE

€ 24,00

ALLERGEN: LACTOSE

TORTINO AL CIOCCOLATO 72%  
SU SALSA VANIGLIATA

€ 10,00

ALLERGEN: LACTOSE

PICCOLO PASTICCERIA

€ 75

PERCORSO VINI ABBINATI € 25 (3 CALICI)

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA, O ALL'ATTO DELLA PRENOTAZIONE. ALCUNI PRODOTTI HANNO SUBITO UN ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA SECONDO LE NORMATIVE IGIENICO SANITARIE.

POTRANNO ESSERE CONSUMATI I SINGOLI PIATTI SELEZIONANDOLI DAI QUATTRO MENÙ. NEI MENÙ IL COPERTO È INCLUSO. IL COPERTO, PARI A 4 EURO, VERRÀ APPLICATO AI PIATTI ALLA CARTA SE SI CONSUMANO MENO DI TRE PORTATE.



MEMBER OF

## I SEMPRE VERDI



SALUMI E FORMAGGI LOCALI, VERDURE SOTT'OLIO,  
OLIVE DELLE COLLINE LUCCHESI

€ 15,00

ALLERGEN: LACTOSE



FETTUNTA DI PANE TOSCANO DOP, OLIO NUOVO DEL FRANTOIO,  
CONCASSE DI POMODORO CON AGLIO

€ 12,00

ALLERGEN: GLUTEN

SPAGHETTONE DI GRAGNANO CON POMODORO FRESCO E BASILICO,  
STRACCIATELLA DI BUFALA

€ 15,00

ALLERGEN: LACTOSE GLUTEN

TAGLIATELLE TRADIZIONALI SALTATE AL  
RAGÙ LUCCHESE & ROSMARINO

€ 14,00

ALLERGEN: GLUTEN

GNOCCHI DI PATATE, RAGÙ DI POLPO  
PROFUMATO AL BASILICO

€ 15,00

ALLERGENE: PESCE, LATTOSIO



CLASSICA TARTARE DI CHIANINA FATTA IN SALA  
CON I SUOI CONDIMENTI

€ 28,00

ALLERGENE:



BISTECCA ALLA FIORENTINA DI CHIANINA  
CON PATATE ALLA GRIGLIA E SALSÀ BERNESE

€ 55,00 AL KG

ALLERGENE:

### CONTORNI

€ 6,00

PATATE ALLA GRIGLIA, SPINACI ALL'AGLIO, FAGIOLI DI SORANA, VERDURE ALLA GRIGLIA, IN-  
SALATA DI STAGIONE

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA, O ALL'ATTO  
DELLA PRENOTAZIONE. ALCUNI PRODOTTI HANNO SUBITO UN ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA  
SECONDO LE NORMATIVE IGIENICO SANITARIE.

POTRANNO ESSERE CONSUMATI I SINGOLI PIATTI SELEZIONANDOLI DAI QUATTRO MENÙ.  
NEI MENÙ IL COPERTO È INCLUSO. IL COPERTO, PARI A 4 EURO, VERRÀ APPLICATO AI PIATTI ALLA CARTA SE  
SI CONSUMANO MENO DI TRE PORTATE.