RISTORANTE

Il Conventino di Villa Tolomei

A MARIGNOLLE

CAFFETTERIA

Espresso	5
Caffè americano	6
Cappuccino	6
Caffelatte	6
Latte Macchiato	6
Caffe Shakerato - *Iced coffee*	8
Ginseng	7
Orzo - *Barley coffee*	7
Cioccolata Calda - *Hot chocolate*	7
Selezione di tè e tisane - *Tea and infusion selection*	7

SOFT DRINKS

Acqua Verna	5
Acqua Panna e San Pellegrino	8
Coca Cola	6
Coca Zero	6
Limonata Lurisia	6
Chinotto Lurisia	6
Aranciata Lurisia	6
Tonica Lurisia	6
Ginger ale Fever tree	6
Tonica Fever Tree Mediterranean	6
Ginger beer Fever tree	6
Tonica Tassoni	6
Thomas Harris Pink Grapefruit Soda	6
Succhi di frutta - *Fruit juices*	6
Spremuta di arancia - *Orange juice*	6

BIRRE - BEERS

Nastro Azzurro	8
Corona	
Messina Cristalli di Sale	12
Guelfa Bianca	12
BK - Stout	12
Tangerine - Session Ipa	12

VINI AL CALICE - WINE BY THE GLASS

Bollicine - *Sparkling wine*

Prosecco	15
Franciacorta	18
Champagne	25

Vino bianco - *White wine*

Vernaccia di San Gimignano	15
Vermentino di Bolgheri	18
Gewürztraminer	18

Vino rosato - *Rosé wine*

Villa Tolomei	15

Vino rosso - *Red wine*

Villa Tolomei	15
Chianti classico	18
Brunello di Montalcino	25

SIGNATURE COCKTAIL 20

SWEET VILLA
Vino Rosé Tolomei, Liquore alla rosa, Thomas Henry Pink Grapefruit Soda

DRY TOLOMEI
Gin Gordons, Italicus, Grand Marnier, Curaçao Blu, Sweet & Sour

VIRGIN SWEET
Passion Fruit, Ananas, Sciroppo al cocco, Pompelmo, Cranberry Juice, Sweet & Sour

VIRGIN DRY
Ananas, Pompelmo, Sweet & Sour, Sciroppo al kiwi

I GRANDI CLASSICI 20

NEGRONI Gin, Vermouth rosso, Bitter

SOUR a scelta

OLD FASHIONED Bourbon, Soda, Angostura bitter

DAIQUIRI Rum, Limone, Zucchero

MARGARITA Tequila, Cointreau, Limone

MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer, Limone

PALOMA Tequila, Lime, Soda al pompelmo

MOJITO Rum, Lime, Zucchero, Soda

PIÑA COLADA Rum, Ananas, Cocco

BOULEVARDIER Bourbon, Vermouth rosso, Bitter

COCKTAIL MARTINI Vermouth Dry, Gin

WHISKY & WHISKEY

BLEND SCOTCH

J&B	16
JOHNNY WALKER RED	16
JOHNNY WALKER BLACK	16
GLEN GRANT	16

SINGLE MALT SCOTCH

MACALLAN 12Y	24
GLENMORANGIE 18Y	24
LAGAVULIN 16Y	24
GLENFIDDICH 12Y	22
LAPHROAIG 10Y	22
CAOL ILA 12Y	22
TALISKER 10Y	22

IRISH WHISKEY

PEARSE	22
JAMESON	16
JAMESON BLACK	16

BOURBON / KENTUCKY

ANGEL'S ENVY	22
LONGBRANCH	22
JIM BEAM	16
JIM BEAM RYE	16

BULLEIT	22
BULLEIT RYE	22
AMERICAN HONEY	16
JACK DANIEL'S	16
WOODFORD RESERVE	22
KNOB CREEK 9Y	22
MAKER'S MARK	22
J. RIDDLE	24

JAPANESE WHISKEY

SHINSEY	22
NIKKA	24

COGNAC, BRANDY, BAS ARMAGNAC, CALVADOS

RÈMY MARTIN VSOP	22
HENNESSY VS	22
MARTEL VS	22
VECCHIA ROMAGNA	16
JANNEAU VSOP	22
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL	22
CHRISTIAN DROUIN	22

SAKE

KURO TENSONKOURIN	16

RUM

RON QUORHUM	22
MATUSALEM 15Y	22
BUMBU	22
BUMBU XO	22
DON DIEGO	24
KRAKEN SPICED RUM	22
DIPLOMATICO RESERVA ESPECIAL	22
APPLETON 12Y	22
HAVANA CLUB 7	16
EL RON PROHIBIDO 12Y	16
DON PAPA	22
ZACAPA 23Y	22
PAMPERO BLANCO ESPECIAL	16
CAPTAIN MORGAN	16
KARUKERA GUADALUPE	22
CLEMENT MARTINIQUE VSOP	22
BACARDI ORO	16
BACARDI BLANCO	16
RUM P@BLIC	16

GIN

TANQUERAY	16
BOMBAY	16
GORDONS	16
TANQUERAY TEN	22
OXLEY	22

GIN MARE	22
PLYMOUTH	22
HENDRICK'S	22
WOW	22
CRAFTER	22
PETER IN FLORENCE	22
CUBICAL	22
GINARTE	22
MALFY	22
JINZU	22
SABATINI	22

VODKA

SUVASKA	16
MOSKOW	16
SKY	16
KETEL ONE	16
GREYGOOSE	22
BELUGA	22
BELVEDERE	22
TITO'S	22
ELITE	22
EYVA	22

GRAPPE ED ACQUEVITI

AMARONE	15
SARPA ORO	12
PRIME UVE NERE	15

NONINO	12
DOLCEVITA	12
GRAPPA MOSCATO TRENTINO	15
TORREBLU BARRICATA	12
GRAPPA BRUNELLO	12
CANDOLINI	10

TEQUILA

16

ESPOLON	
JOSE CUERVO SILVER	16
JOSE CUERVO REPOSADO	16
OLMECA ALTOS	16
PATRON	22
DON JULIO	22
CÓDIGO BLANCO	22
CASAMIGOS	22
COFRADIA BLANCO	22
REPOSADO CLASSE AZUL	40

MEZCAL, CACHAÇA, PISCO

22

CASAMIGOS	
ILEGAL REPOSADO	22
MONTELOBOS	22
ENCANTADO	22
LEBLON	16
CAPEL ESPECIAL	16

AMARI E LIQUORI - LIQUEURS

10

INSALATE - SALAD

DALLE 12,30 ALLE 19,00 – FROM 12,30 P.M. UNTIL 7 P.M.

INSALATA TOLOMEI 3 4 **25**

Insalata mista, crudité di verdure, pomodorino ciliegino, olive taggiasche, tonno, capperi, uovo sodo

Mixed salad, vegetables crudité, cherry tomatoes, taggiasca olives, tuna, capers and boiled eggs

CAESAR SALAD 7 8 9 **25**

Lattuga romana, dressing con senape e acciuga, crostini di pane, noci, parmigiano e pollo cbt grigliato

Romaine lettuce, mustard and anchovy dressing, bread croutons, walnuts, Parmigiano cheese and chicken breast

INSALATA MISTA 1 3 4 7 8 10 **18**

Insalata mista, pomodorino ciliegino, crudité

Mixed salad, cherry tomatoes, crudité

CAPRESE 7 **20**

Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

Bufflalo mozzarella, tomato and basil

SNACKS

DALLE 12,30 ALLE 19,00 – FROM 12,30 P.M. UNTIL 7 P.M.

PATATINE FRITTE 10 — **10**

French fries

TOAST 1 5 7 — **18**

Prosciutto cotto e fontina servito con patatine fritte

Ham and cheese toast served with french fries

TUSCAN CHEESEBURGER 1 3 7 11 — **28**

Pane fatto in casa, lattuga romana, pomodoro, guanciale arrostito e pecorino fresco servito con patatine fritte

Home-made bun, lettuce, tomato, roasted guanciale and fresh pecorino cheese served with french fries

CLUB SANDWICH 1 3 5 — **32**

Insalata, pomodoro, uovo sodo, bacon, pollo e maionese servito con patatine fritte

Salad, tomato, boiled egg, bacon, chicken and mayonnaise served with french fries

SANDWICH VEGETARIANO 1 3 7 — **28**

Melanzane affumicate sott'olio con olive taggiasche, caprino alla barbabietola e uovo sodo

Smoked eggplant in oil, taggiasca olive, beet-flavoured fresh goat cheese and boiled e

PRIMI - FIRST COURSES

Dalle 12,30 alle 14,30 - From 12,30 p.m. until 2,30 p.m.

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO, BASILICO E BURRATINA 1 7 9 — **28**

Spaghetti with fresh tomato, basil and burrata cheese

PACCHERI CACIO E PEPE 1 7 — **24**

Paccheri with cheese and pepper

GNOCCHI AL RAGÙ DI TERRA 1 3 9 — **30**

Home made gnocchi with tuscan ragout

GNOCCHI AL RAGÙ DI MARE 1 2 3 4 9 14 — **32**

Home made gnocchi with fish ragout

SECONDI - MAIN COURSES

Dalle 12,30 alle 14,30 - From 12,30 p.m. until 2,30 p.m.

TAGLIATA DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE 12 — **35**

Sliced beef with mixed grilled vegetables

BRANZINO ALL'ELBANA CON PATATE SCHIACCIATE ALL'OLIO TOLOMEI 4 12 — **37**

Roasted seabass with cherry tomato, olives and garlic with smashed potatoes in Tolomei olive oil

DOLCI - DESSERT

15

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Sliced fresh fruit

GELATI 7

Vaniglia - Caffè - Nocciola - Cioccolato

Pistacchio

Ice creams: vanilla - cofee - hazelnut - chocolate - pistachio

SORBETTI

Limone - Fragola

Sorbets: lemon - strawberry

TIRAMISÙ SEMIFREDDO 1 3 7

Tiramisù parfait

TARTUFO DI PIZZO TRADIZIONALE 3 5 7 8

Pizzo Calabro traditional ice cream

TARTUFO DI PIZZO BIANCO 1 3 5 7

Pizzo Calabro traditional ice cream - white chocolate version

TARTUFO DI PIZZO AL PISTACCHIO 3 5 7 8

Pizzo Calabro typical ice cream - pistachio flavour

ELENCO ALLERGENI REGOLAMENTO UE N. 1169/2011

Allergens EU Regulation N. 1169/2011

1 Glutine - *Gluten* • 2 Crostacei - *Crustaceans* • 3 Uova - *Eggs*
4 Pesce - *Fish* • 5 Arachidi - *Peanuts* • 6 Soia - *Soy* • 7 Latte - *Lactose*
8 Frutta a guscio - *Nuts* • 9 Sedano - *Celery* • 10 Senape - *Mustard*
11 Sesamo - *Sesame* • 12 Solfiti - *Sulphites* • 13 Lupini - *Lupins*
14 Molluschi - *Shellfish*

Nella nostra cucina non è possibile evitare la presenza in tracce dei seguenti allergeni:

In our kitchen is not possible to avoid traces of the following allergens:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare in conformità al Regolamento CE 853/04

Raw or pratically raw fish products have undergone a thermal abatement to guarantee food safety in compliance with EC Regulation 853/04

RISTORANTE
Il Conventino
di Villa Tolomei
A MARIGNOLLE