







# L'Oliveto

## ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALADS

Panzanella toscana 	€ 16
Tuscan tomato bread salad	
Burrata, pomodorini variegati, basilico  	€ 19
Burrata, mixed cherry tomatoes, basil	
Insalata di farro, verdure dell'orto, lenticchie croccanti 	€ 19
Spelt salad, crispy lentils, garden vegetables	
Coccoli fiorentini, prosciutto crudo toscano, stracchino	€ 22
Florentine fried "Coccoli" dough, tuscan cured ham, soft cheese	
Carpaccio di manzo, insalatina di stagione, tartufo nero  	€ 24
Beef carpaccio, seasonal salad, black truffle	
Baccalà e fiori di zuccina fritti 	€ 25
Fried salted cod and zucchini flowers	
Insalata Caesar classica / con pollo / con gamberi	€ 18 / € 24 / € 28
Classic Caesar Salad / with chicken / with prawns	






## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Pappa al pomodoro 	€ 20
Tuscan bread and tomato soup	
Pici all'aglione, pane croccante 	€ 24
Pici pasta, "aglione" garlic sauce, crumbled bread	
Tortelli di ricotta e cavolo nero, salsa cacio e pepe 	€ 25
Kale and ricotta cheese tortelli, "cacio" cheese and pepper sauce	
Riccioli toscani, ragù bianco campagnolo	€ 26
Riccioli pasta, tuscan country-style white ragoût	
Spaghetti, vongole, aglio, olio e peperoncino 	€ 28
Spaghetti, clams, garlic, olive oil, chilli flakes	

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Cecina al rosmarino, battuta di melanzane e pomodoro 	€ 25
Rosemary "Cecina" chickpeas cake, chopped eggplants, tomatoes	
Frittura di calamari e verdure dell'orto 	€ 26
Fried calamari, garden vegetables	
Galletto al mattone, limone e rosmarino  	€ 34
Lemon and rosemary charcoal grilled chicken	
Rana pescatrice alla livornese, pane abbrustolito 	€ 36
Monkfish "Livornese" style, toasted bread	
Tagliata di manzo, scarola ripassata  	€ 38
Sliced beef sirloin, sauteed escarole	





## CONTORNI SIDE DISHES

Fagioli al fiasco  	€ 10
Tuscan beans	
Patate croccanti alle erbe 	€ 10
Crispy herb potatoes	
Verdure alla griglia  	€ 12
Grilled vegetables	
Carciofi e fiori di zuccina fritti 	€ 12
Fried artichokes and zucchini flowers	

## PIZZE PIZZAS

Margherita - Pomodoro, mozzarella, basilico 	€ 16
Tomato sauce, mozzarella, basil	
Ortolana - Pomodoro, verdure del nostro orto 	€ 16
Tomato sauce, vegetables from our garden	
Diavola - Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 18
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Fiorita - Mozzarella, fiori di zuccina, alici di Cetara	€ 18
Mozzarella, zucchini flowers, "Cetara" anchovies	
Boscaiola - Mozzarella, salsiccia toscana, funghi	€ 18
Mozzarella, tuscan pork sausage, mushrooms	
Toscana - Prosciutto crudo toscano, rucola, pecorino	€ 20
Tuscan cured ham, rocket, pecorino cheese	

## DOLCI DESSERTS

Affogato al caffè 	€ 10
Vanilla ice-cream, espresso	
Crème brûlée al limone 	€ 12
Lemon crème brûlée	
Tiramisù 	€ 12
Bongo 	€ 12
Chocolate profiteroles	
Gelati & sorbetti artigianali	€ 12
Home-made ice creams & sorbets	



Villa La Massa

FIRENZE • CANDELI

Gentile ospite, la preghiamo di segnalarci eventuali allergie, intolleranze o esigenze dietetiche  
Dear Guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements

 Vegetarian  Vegano  Senza Glutine  Senza Lattosio  
Vegetarian Vegan Gluten Free Lactose Free





### BOLLICINE BUBBLES

Prosecco Biancavigna  
Veneto, Italia

€ 12 € 60

Leonia Rosè 2018  
Toscana, Italia

€ 17 € 80

Louis Roederer Collection 243  
Reims, Francia

€ 25 € 120

### VINI BIANCHI WHITE WINES

Frescobaldi, Pomino Bianco 2022  
Toscana, Italia

€ 12 € 50

Anselmet, Pinot Gris 2022  
Valle D'Aosta, Italia

€ 14 € 60

Cà Marcanda, Vistamare 2022  
Toscana, Italia

€ 18 € 80

### VINI ROSÈ ROSÈ WINES

Frescobaldi, Aliè Rosè  
Toscana, Italia

€ 14 € 60

### VINI ROSSI RED WINES

Vallepiciola, Pinot Nero Pievasciata 2022  
Toscana, Italia

€ 14 € 60

Querciabella, Chianti Classico 2019  
Toscana, Italia

€ 16 € 75

Cà Marcanda, Promis 2020  
Toscana, Italia

€ 18 € 80

### CORKAGE FEE BYOB

€ 25



### BEVANDE BEVERAGES

Acque minerali  
Water

€ 6

Bevande analcoliche  
Soft drinks

€ 7

Succhi di frutta  
Fruit juices

€ 7

Bevande analcoliche toscane  
Tuscan soft drinks

€ 8

### BIRRE BEERS

Nastro Azzurro

€ 8

Menabrea

€ 8

Birra analcolica

€ 8

Birrificio Fiorentino Lager

€ 12

Birrificio Fiorentino Strong Ale

€ 12

### TE E CAFFÈ TEAS AND COFFEES

A Villa La Massa usiamo solo caffè e tè con certificazioni di sostenibilità  
At Villa La Massa we only use tea and coffee with certifications of sustainability

Espresso

€ 6

Cappuccino, Americano, Latte Macchiato

€ 8

Tè e infusioni "La Via Del Tè"  
"La Via Del Tè" teas and infusions

€ 10



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

I nostri menu sono studiati per offrire ai nostri ospiti il meglio della produzione regionale e nazionale Italiana, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e la provenienza sostenibile degli ingredienti che usiamo nelle nostre cucine

Our menus are designed to offer our guests the best Italian regional and national products with the goal of valuing the territory and the sustainable provenance of the ingredients we use in our kitchens

