



Colore & Sapori

IL CRUDO DELLA VILLA

Gamberi rossi speziati con olio e limone (2)

Tartare di scampi al rum con verdure fresche (2)

Ostriche fresche al pepe (14)

Carpaccio di pescato fresco limone e frutti rossi (4)

Trita di salmone norvegese e verdure fresche (4)

€ 28,00



Colore & Sapori

TAGLIERE DI MARE

Trita di Salmone norvegese con marinatura agli agrumi (4)

Tartare di gamberi rossi speziati con olio e limone (2)

Scagliozzi di mais con polipetti cacciuccati (4)

Insalata di calamari con verdure fresche (4)

Cono di fritto gamberetti e calamari (1,2,4)

Fegato di merluzzo con insalata fresca, frutti rossi e cipolle all'agro (4)

€ 20,00



Colore & Sapori

TAGLIERE DI TERRA

Prosciutto toscano e salame

Crostini con salse di stagione (1)

Bocconcini di mozzarella locale (7)

Polpette di verdure croccanti (1,3,7)

Cuscus con verdure speziate (1)

Formaggi misti con confetture (7)

€ 20,00



Colore & Sapori

TAGLIERE VEGETARIANO

Bocconcini di mozzarella locale (7)

Quenelle di ricotta alle spezie (7)

Cuscus integrale con verdure al forno (1,6)

Sformatino di verdure alla curcuma (3)

Formaggio arrosto con miele al rum (7)

Scaglie di parmigiano al balsamico (7)

Crostino ai funghi (1)

Bruschetta al pomodoro fresco (1)

Polpette di verdure (1,3,6,7)

€ 20,00



Colore & Sapori

DOLCI

Tortino al cioccolato (3,7) € 5,00

Crema Caramel (3,7,8) € 5,00

Passion Fruit (Gluten Free) € 5,00

Tiramisù (3,7) € 5,00

Pinolata (7,8) € 5,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

COCKTAIL

<i>Negroni</i>	€ 7,00
<i>Negroni sbagliato</i>	€ 7,00
<i>Americano</i>	€ 6,00
<i>Manhattan</i>	€ 7,00
<i>Martini</i>	€ 6,00
<i>Old Fashioned</i>	€ 7,00
<i>Moscow Mule</i>	€ 7,00
<i>Daiquiri</i>	€ 7,00
<i>Margarita</i>	€ 7,00
<i>Mojito</i>	€ 6,00
<i>Spritz</i>	€ 5,00
<i>Gin Tonic</i>	€ 7,00
<i>Gin Tonic con Gin Mare</i>	€ 8,00
<i>Caipirinha</i>	€ 7,00
<i>Cuba Libre</i>	€ 5,00
<i>Cosmopolitan</i>	€ 7,00
<i>Analcolico alla frutta</i>	€ 6,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

BIRRE ARTIGIANALI

<i>JPils, 33cl</i>	€ 6,00
<i>JBlanche, 33cl</i>	€ 6,00
<i>Rotta (Golden Ale)</i>	€ 6,00
<i>Presa (Pale Ale Ambrata), 33cl</i>	€ 6,00
<i>Pepe (Blanche al pepe rosa), 33cl</i>	€ 6,00
<i>JBlack, 75cl</i>	€ 13,00
<i>JBlanche, 75cl</i>	€ 13,00
<i>Rotta (Golden Ale), 75cl</i>	€ 13,00
<i>Presa (Pale Ale Ambrata), 75cl</i>	€ 13,00
<i>Pepe (Blanche al pepe rosa), 75cl</i>	€ 13,00

SOFT DRINK

<i>Succo di frutta</i>	€ 4,00
<i>Coca</i>	€ 4,00
<i>Aranciata</i>	€ 4,00
<i>Acqua tonica</i>	€ 4,00
<i>Crodino</i>	€ 3,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

VINI AL BICCHIERE

<i>Prosecco DOP, Valpiana</i>	€ 5,00
<i>Prosecco DOC Rosè, Montelvini</i>	€ 5,00
<i>Franciacorta Millesimato, Ferghettina</i>	€ 9,00
<i>Cenaja Vermentino Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 5,00
<i>Pigne Gialle, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 7,00
<i>Cenaia Sangiovese, Torre a Cenaia</i>	€ 5,00
<i>Pigne Bordò, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 7,00

BOLLICINE

<i>Pitti Brut, Torre a Cenaia</i>	€ 18,00
<i>Prosecco DOC Rosè, Montelvini</i>	€ 20,00
<i>Valdobbiadene Superiore DOCG, Montelvini</i>	€ 23,00
<i>Prosecco DOP, Valpiana</i>	€ 20,00
<i>Franciacorta Millesimato, Ferghettina</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta Rosè, Ferghettina</i>	€ 38,00

VINI BIANCHI

<i>Cenaja Vermentino Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 5,00
<i>Pigne Gialle, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 7,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

VINI ROSSI

<i>Cenaia Sangiovese, Torre a Cenaia</i>	€ 20,00
<i>Pigne Bordò, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 23,00

CAFFETTERIA

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Caffè Shakerato</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Decaffeinato</i>	€ 3,00
<i>The</i>	€ 3,00
<i>Caffè Corretto</i>	€ 3,00
<i>Ponce alla livornese</i>	€ 4,00

VINI DA DESSERT

<i>Dolce peccato passito</i>	€ 5,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	€ 5,00
<i>Zibibbo</i>	€ 5,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

LIQUORI

<i>Cognac Remy Martin</i>	€ 7,00
<i>Rum Malecon 15 anni</i>	€ 7,00
<i>Rum Malecon 25 anni</i>	€ 10,00
<i>Gin Tanqueray</i>	€ 6,00
<i>Gin Mare</i>	€ 8,00
<i>Brandy Carlos Primero</i>	€ 8,00
<i>Whisky Canadian Club</i>	€ 5,00
<i>Baileys</i>	€ 4,00
<i>Vodka Sky</i>	€ 5,00
<i>Vodka Grey Goose</i>	€ 7,00
<i>Grappa alla camomilla</i>	€ 4,00
<i>Grappa di Moscato</i>	€ 6,00
<i>Grappa di Barolo 9 anni</i>	€ 10,00
<i>Limoncello</i>	€ 4,00
<i>Limonquelo</i>	€ 5,00
<i>Sambuca</i>	€ 4,00
<i>Amaro Del Capo</i>	€ 6,00
<i>Amaro Jefferson</i>	€ 4,00
<i>Amaro artigianale al luppolo</i>	€ 5,00
<i>Amaro artigianale nazionale</i>	€ 5,00



Colore & Sapori

THE VILLA RAW FISH

Spiced red prawns with oil and lemon (2)

Scampi tartare with rum and fresh vegetables (2)

Fresh pepper oysters (14)

Fresh fish carpaccio with lemon and red fruits (4)

Norwegian salmon tartare with fresh vegetables (4)

€ 28,00



Colore & Sapori

SEAFOOD PLATTER

Norwegian salmon tartare marinade with citrus (4)

Red prawn tartare spiced with oil and lemon (2)

Scaglioizzi with cacciuccati baby octopus (4)

Squid salad with fresh vegetables (4)

Fried shrimp and squid cone (1,2,4)

Cod liver with fresh salad, red fruits and sour onions (4)

€ 20,00



Colore & Sapori

CURED MEAT & CHEESE

Tuscan ham and salami

Seasonal sauces Crostini (1)

Bocconcini of local mozzarella (7)

Crispy vegetable meatballs (1,3,7)

Couscous with spiced vegetables (1)

Mixed cheeses with jams (7)

€ 20,00



Colore & Sapori

VEGETABLES PLATTER

Bocconcini of local mozzarella (7)

Quenelle of ricotta with spices (7)

Wholemeal couscous with baked vegetables (1,6)

Turmeric vegetable flan (3)

Roasted cheese with rum honey (7)

Parmesan flakes with balsamic vinegar (7)

Mushrooms bruschetta (1)

Fresh tomato bruschetta (1)

Vegetable meatballs (1,3,6,7)

€ 20,00



Colore & Sapori

DESSERT

Chocolate Cake (3,7) € 5,00

Creme Caramel (3,7,8) € 5,00

Passion Fruit (Gluten Free) € 5,00

Tiramisù (3,7) € 5,00

Pinolata - Pine nuts cake (7,8) € 5,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

COCKTAILS

<i>Negroni</i>	€ 7,00
<i>Negroni sbagliato</i>	€ 7,00
<i>Americano</i>	€ 6,00
<i>Manhattan</i>	€ 7,00
<i>Martini</i>	€ 6,00
<i>Old Fashioned</i>	€ 7,00
<i>Moscow Mule</i>	€ 7,00
<i>Daiquiri</i>	€ 7,00
<i>Margarita</i>	€ 7,00
<i>Mojito</i>	€ 6,00
<i>Spritz</i>	€ 5,00
<i>Gin Tonic</i>	€ 7,00
<i>Gin Tonic con Gin Mare</i>	€ 8,00
<i>Caipirinha</i>	€ 7,00
<i>Cuba Libre</i>	€ 5,00
<i>Cosmopolitan</i>	€ 7,00
<i>Analcolico alla frutta</i>	€ 6,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

HOMEMADE BEERS

<i>JPils, 33cl</i>	€ 6,00
<i>JBlanche, 33cl</i>	€ 6,00
<i>Rotta (Golden Ale)</i>	€ 6,00
<i>Presa (Pale Ale Ambrata), 33cl</i>	€ 6,00
<i>Pepe (Blanche al pepe rosa), 33cl</i>	€ 6,00
<i>JBlack, 75cl</i>	€ 13,00
<i>JBlanche, 75cl</i>	€ 13,00
<i>Rotta (Golden Ale), 75cl</i>	€ 13,00
<i>Presa (Pale Ale Ambrata), 75cl</i>	€ 13,00
<i>Pepe (Blanche al pepe rosa), 75cl</i>	€ 13,00

SOFT DRINKS

<i>Succo di frutta</i>	€ 4,00
<i>Coca</i>	€ 4,00
<i>Aranciata</i>	€ 4,00
<i>Acqua tonica</i>	€ 4,00
<i>Crodino</i>	€ 3,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

WINES BY THE GLASS

<i>Prosecco DOP, Valpiana</i>	€ 5,00
<i>Prosecco DOC Rosè, Montelvini</i>	€ 5,00
<i>Franciacorta Millesimato, Ferghettina</i>	€ 9,00
<i>Cenaja Vermentino Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 5,00
<i>Pigne Gialle, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 7,00
<i>Cenaia Sangiovese, Torre a Cenaia</i>	€ 5,00
<i>Pigne Bordò, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 7,00

SPARKLING WINES

<i>Pitti Brut, Torre a Cenaia</i>	€ 18,00
<i>Prosecco DOC Rosè, Montelvini</i>	€ 20,00
<i>Valdobbiadene Superiore DOCG, Montelvini</i>	€ 23,00
<i>Prosecco DOP, Valpiana</i>	€ 20,00
<i>Franciacorta Millesimato, Ferghettina</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta Rosè, Ferghettina</i>	€ 38,00

WHITE WINES

<i>Cenaja Vermentino Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 5,00
<i>Pigne Gialle, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 7,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

RED WINES

<i>Cenaia Sangiovese, Torre a Cenaia</i>	€ 20,00
<i>Pigne Bordò, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 23,00

COFFEE BAR

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Caffè Shakerato</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Decaffeinato</i>	€ 3,00
<i>The</i>	€ 3,00
<i>Caffè Corretto</i>	€ 3,00
<i>Ponce alla livornese</i>	€ 4,00

SWEET WINES

<i>Dolce peccato passito</i>	€ 5,00
<i>Malvasia delle Lipari</i>	€ 5,00
<i>Zibibbo</i>	€ 5,00



Colore & Sapori

COCKTAIL BAR

SPIRITS

<i>Cognac Remy Martin</i>	€ 7,00
<i>Rum Malecon 15 anni</i>	€ 7,00
<i>Rum Malecon 25 anni</i>	€ 10,00
<i>Gin Tanqueray</i>	€ 6,00
<i>Gin Mare</i>	€ 8,00
<i>Brandy Carlos Primero</i>	€ 8,00
<i>Whisky Canadian Club</i>	€ 5,00
<i>Baileys</i>	€ 4,00
<i>Vodka Sky</i>	€ 5,00
<i>Vodka Grey Goose</i>	€ 7,00
<i>Grappa alla camomilla</i>	€ 4,00
<i>Grappa di Moscato</i>	€ 6,00
<i>Grappa di Barolo 9 anni</i>	€ 10,00
<i>Limoncello</i>	€ 4,00
<i>Limonquelo</i>	€ 5,00
<i>Sambuca</i>	€ 4,00
<i>Amaro Del Capo</i>	€ 6,00
<i>Amaro Jefferson</i>	€ 4,00
<i>Amaro artigianale al luppolo</i>	€ 5,00
<i>Amaro artigianale nazionale</i>	€ 5,00

ELENCO DELLE SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

(all. II Reg. 1169/2011)

- 1) **CEREALI CONTENENTI GLUTINE:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti derivati
- 3) **UOVA** e prodotti derivati
- 4) **PESCE** e prodotti derivati
- 5) **ARACHIDI** e prodotti derivati
- 6) **SOIA** e prodotti derivati
- 7) **LATTE** e prodotti derivati, incluso il lattosio
- 8) **FRUTTA SECCA IN GUSCIO:** mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce, macadamia e prodotti derivati
- 9) **SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati
- 10) **SEDANO** e prodotti derivati
- 11) **SENAPE** e prodotti derivati
- 12) **BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI** a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro, espressi come SO₂ totale
- 13) **LUPINI** e prodotti derivati
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti derivati