



*Colore & Sapori*

## ANTIPASTI

*Degustazione antipasti della casa (1,2,4,9,10) € 13,00*

*Gamberi croccanti con cipolla rossa all'arancio e ristretto di balsamico (1,2) € 9,00*

*Baccalà trippato alla fiorentina con verdure fresche e aromi di stagione (2,4,10) € 10,00*

*Polpo marinato con la birra rossa e spezie, cotto a bassa temperatura e piastrato (1,10,14) € 10,00*

*Insalata del marinaio con verdure fresche e vinaigrette agli agrumi (2,4) € 9,00*

*Zuppetta di gusci rustica con olive, origano, pomodoro e pane toscano (1,14) € 9,00*



*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*

## PRIMI PIATTI

*Risotto al nero di seppia con quenelle di gamberi rossi e  
crema di pecorino alla curcuma (2,4,7) € 15,00*

*Ravioli alla zucca con sfoglia verde al ragù di ricciola e  
funghi porcini (1,3,4) € 15,00*

*Spaghetti ai frutti di mare (1,2,4,14) € 14,00*

*Cappellacci agli agrumi in salsa di crostacei, pesto di  
zucchine e pistacchi freschi (1,2,3,7,8) € 14,00*

*Pici toscani con polipetti cacciuccati e pane croccante alle  
spezie (1,4) € 14,00*



*Colore & Sapori*

## SECONDI PIATTI

*Baccalà croccante ai tre sapori con cipolle all'agro e crema di verdure alla curcuma (1,3,4,7) € 18,00*

*Filetto di Ricciola al forno, marinata alle erbe, con porcini trifolati (4) € 18,00*

*Tagliata di tonno pinna gialla agli agrumi con sformatino di verdure stagionali (3,4,7) € 20,00*

*Grigliata mista di crostacei e pesce con formaggio arrosto e miele al rum (2,4,7) € 20,00*

*Frittura mista di calamari e gamberi con patatine dorate (1,2,4) € 17,00*

*Gran misto di pesce e gusci in zuppa (2,4,14) € 23,00*

*Baccalà Dolceforte (1,4,8) € 18,00*



*Colore & Sapori*

## DOLCI

*Tortino al cioccolato* (3,7) € 5,00

*Crema Caramel* (3,7,8) € 5,00

*Panna cotta* (7) € 5,00

*Tiramisù* (3,7) € 5,00

*Pinolata* (7,8) € 5,00



*Colore & Sapori*

# CARTA DEI VINI

## **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>Tuscolo, Montecarlo</i>	€ 16,00
<i>Cenaja Vermentino Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 20,00
<i>Pigne Gialle, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 24,00
<i>D'Animo, Vermentino Montecarlo</i>	€ 24,00
<i>Contessa Pauline Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 25,00
<i>Gavi di Gavi, La Toledana</i>	€ 23,00
<i>Riesling, Dario Coos</i>	€ 24,00
<i>Ribolla Gialla, Dario Coos</i>	€ 24,00
<i>Vermentino Toscano, Toscana</i>	€ 20,00
<i>Gewurztraminer, Zemmer</i>	€ 28,00
<i>Muller Thurgau, Zemmer</i>	€ 23,00



*Colore & Sapori*

# CARTA DEI VINI

## VINI ROSSI

<i>Tuscolo, Montecarlo</i>	€ 16,00
<i>Pigne Bordò, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 23,00
<i>D'Animo rosso, Montecarlo</i>	€ 24,00
<i>Cenaia Sangiovese, Torre a Cenaia</i>	€ 20,00
<i>Torre del Vajo, Torre a Cenaia</i>	€ 24,00
<i>Octo, Torre a Cenaia</i>	€ 36,00
<i>Per Non Dormire, Torre a Cenaia</i>	€ 40,00
<i>Schioppettino, Dario Coos</i>	€ 24,00
<i>Pignolo, Dario Coos</i>	€ 27,00
<i>Scalabrone, Antinori</i>	€ 22,00

## 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 SO<sub>2</sub> totale
- 13) **LUPINI** e prodotti derivati
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti derivati





*Colore & Sapori*

## APPETIZERS

*Appetizers mix tasting (1,2,4,9,10) € 13,00*

*Crispy prawns with red onion in orange sauce and restricted balsamic vinegar (1,2) € 9,00*

*Florentine-style tripe cod with fresh vegetables and seasonal aromas (2,4,10) € 10,00*

*Octopus marinated with red beer and spices, cooked at low temperature and grilled (1,10,14) € 10,00*

*Sailor's salad with fresh vegetables and citrus vinaigrette (2,4) € 9,00*

*Rustic shell soup with olives, oregano, tomato and Tuscan bread (1,14) € 9,00*



*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*

## FIRST COURSES

*Squid ink risotto with red prawn quenelle and turmeric pecorino cream (4,2,7) € 15,00*

*Pumpkin ravioli with green pastry with amberjack ragout and porcini mushrooms (1,3,4) € 15,00*

*Spaghetti with Seafood (1,2,14) € 14,00*

*Cappellacci in shellfish and citrus sauce, courgette pesto and fresh pistachios (1,2,3,7,8) € 14,00*

*Tuscan picis with squid little octopus and crispy spice bread (1,4) € 14,00*



*Colore & Sapori*

## MAIN COURSES

*Crunchy three-flavored cod with sour onions and turmeric vegetable cream (1,3,4,7)* € 18,00

*Baked Amberjack fillet marinated with herbs with sautéed porcini mushrooms (4)* € 18,00

*Sliced yellow fin tuna in citrus fruits sauce and seasonal vegetable flan (3,4,7)* € 20,00

*Mixed grill of shellfish and fish with roasted cheese and rum honey (2,4,7)* € 20,00

*Mixed fried calamari and prawns with crispy golden chips (1,2,4)* € 17,00

*Great mix of fish and shells soup (4,14)* € 23,00

*Dolceforte Salted Cod (1,4,8)* € 18,00



*Colore & Sapori*

## DESSERT

*Chocolate Cake* (3,7) € 5,00

*Crema Caramel* (3,7,8) € 5,00

*Panna Cotta* (7) € 5,00

*Tiramisù* (3,7) € 5,00

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



*Colore & Sapori*

# WINE LIST

## **SPARKLING WINE**

<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 WINE**

<i>Tuscolo, Montecarlo</i>	€ 16,00
<i>Cenaja Vermentino Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 20,00
<i>Pigne Gialle, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 24,00
<i>D'Animo, Vermentino Montecarlo</i>	€ 24,00
<i>Contessa Pauline Bio, Torre a Cenaia</i>	€ 25,00
<i>Gavi di Gavi, La Toledana</i>	€ 23,00
<i>Riesling, Dario Coos</i>	€ 24,00
<i>Ribolla Gialla, Dario Coos</i>	€ 24,00
<i>Vermentino Toscano, Toscana</i>	€ 20,00
<i>Gewurztraminer, Zemmer</i>	€ 28,00
<i>Muller Thurgau, Zemmer</i>	€ 23,00



*Colore & Sapori*

# CARTA DEI VINI

## **RED WINE**

<i>Tuscolo, Montecarlo</i>	€ 16,00
<i>Pigne Bordò, Colle delle 100 Bottiglie, biologico</i>	€ 23,00
<i>D'Animo rosso, Montecarlo</i>	€ 24,00
<i>Cenaia Sangiovese, Torre a Cenaia</i>	€ 20,00
<i>Torre del Vajo, Torre a Cenaia</i>	€ 24,00
<i>Octo, Torre a Cenaia</i>	€ 36,00
<i>Per Non Dormire, Torre a Cenaia</i>	€ 40,00
<i>Schioppettino, Dario Coos</i>	€ 24,00
<i>Pignolo, Dario Coos</i>	€ 27,00
<i>Scalabrone, Antinori</i>	€ 22,00

## 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 SO<sub>2</sub> totale
- 13) **LUPINI** e prodotti derivati
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti derivati