



AQVOLINA
RESTAURANT & LOUNGE BAR

MENU

LIGHT LUNCH

&

BENESSERE

Antipasti

Wellness Starters

Una portata a scelta tra antipasti, primi e secondi. Dessert incluso. Bevande escluse.

One course to be selected among starters e main courses. Dessert included. Drinks not included

Insalata di polpo* e patate tiepida con emulsione al basilico e olive taggiasche

Warm octopus* and potato salad with basil emulsion and Taggiasca olives

Allergeni: 13, 7, 8, 11

Carpaccio di fesa di manzo marinato, emulsione di olio EVO, scaglie di Grana e mela verde

Marinated beef rump carpaccio, emulsion of extra virgin olive oil, parmesan flakes and green apple

Allergeni: 6, 7, 8

Flan di ricotta e asparagi con fonduta di provola e pomodorini confit

Ricotta and asparagus flan with provola fondue and confit cherry tomatoes

Allergeni: 4, 7, 6, 3

Per aggiungere un extra al vostro benessere di gusto lo chef propone...

Antipasti à la carte

Starters à la carte

Insalata di mare calda con pane alle erbe aromatiche e scarola scottata € 16,00

Warm seafood salad with aromatic herb bread and scalded escarole

Allergeni: 13, 2, 14, 1, 8, 11

Tartare di salmone con mousse di yogurt all'aneto e trucioli di pane al basilico € 16,00

Salmon tartare with dill yogurt mousse and basil bread shavings

Allergeni: 1, 14, 7, 11, 6, 3

Culatta con pecorino toscano, insalata novella e noci € 18,00

Rump with Tuscan pecorino, valerian salad and walnuts

Allergeni: 6, 7

Degustazione di formaggi toscani locali accompagnati da miele e marmellate € 15,00

A tasting of local cheeses with honey and jams

Allergeni: 6, 7, 8, 11

Primi

Wellness first course

Tagliatelle con salmone, filangé di zucchine e pomodorini

Tagliatelle with salmon, courgette filangé and cherry tomatoes

Allergeni: 6, 3, 1, 8, 14, 11, 7

Riso agli asparagi mantecato con formaggio erborinato

Asparagus rice creamed with blue cheese

Allergeni: 6, 8, 7, 11

Zuppa dell'orto con crosta di pane e olio al rosmarino

Tuscan soup with bread croutons and rosemary oil

Allergeni: 1, 8

Per aggiungere un extra al vostro benessere di gusto lo chef propone...

Primi à la carte

À la carte first course

Linguine con pesto di pistacchio, basilico e tartare di gamberi* rossi

Linguine with pistachio pesto, basil and red shrimp tartare

Allergeni: 1,2,6,7,8,11

€ 20,00

Fusilli dello Chef con pesce fresco, pomodorini e salsa verde

Fresh homemade fusilli pasta with fresh fish, cherry tomatoes and green sauce

Allergeni: 1, 6, 3, 14, 8, 7, 11

€ 17,00

Paccheri con stracciatella, guanciale croccante e pistacchio

Paccheri pasta with stracciatella, crispy bacon and pistachio

Allergeni: 1, 7, 6, 8

€ 16,00

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con vellutata di pomodoro BIO

Cannelloni stuffed with ricotta and spinach with cream of organic tomatoes

Allergeni: 1, 6, 3, 8, 7

€ 16,00

Secondi

Wellness Main course

Polipetti* in umido con crema di patate e pomodorini appassiti

Stewed octopus* with creamed potatoes and dried cherry tomatoes

Allergeni: 8, 11, 6, 13

Straccetti di manzo al pepe verde con ratatouille di verdure

Beef strips with green pepper served with vegetable ratatouille

Allergeni: 8, 11, 6

Hummus di ceci e riccioli di pane aromatizzati con olio al tartufo

Chickpea hummus and bread curls flavoured with truffle oil

Allergeni: 1, 8, 10

Per aggiungere un extra al vostro benessere di gusto lo chef propone...

Secondi à la carte

À la carte main course

Grigliata di seppie *e gamberi * con insalata e pomodori

Grilled cuttlefish and shrimps* with salad and tomatoes

Allergeni: 2, 13, 11

€ 18,00

Trancio del nostro pescato con verdure grigliate

Fillet of fish with grilled vegetables

Allergeni: 14, 7, 8

€ 18,00

Tagliata di manzo con pomodorini, fiori di capperi e scaglie di grana

Sliced beef with cherry tomatoes, caper flowers and parmesan flakes

Allergeni: 8, 11, 6

€ 20,00

Insalatone

Salads

Insalata Cavaliere

prosciutto toscano, pomodorini freschi, bufala, olive taggiasche e pesto di rucola
Mixed salad with Tuscan ham, fresh cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Taggiasca olives and rocket pesto rucola
Allergeni: 6, 8, 7

Insalata del Borgo

pomodori, bresaola, grana, rucola, avocado ed emulsione al limone
Mixed salad, tomatoes, bresaola, Grana cheese, rocket, avocado and lemon emulsion
Allergeni: 6, 8, 1

Insalata della Sorgente

pomodori, carote, salmone marinato e salsa di yogurt all'aneto
Mixed salad, tomatoes, carrots, marinated salmon, and yogurt dill sauce
Allergeni: 14, 6, 11

Insalata di Rucola, Pere, Grana, Noci e Pecorino

Rocket Salad, pears, Grana cheese, walnuts and sheep's cheese
Allergeni: 6, 7

Dessert

Dessert

Panna cotta ai frutti di Bosco*, al cioccolato o al caramello

Panna cotta with red berries, chocolate or caramel

Allergeni: 1, 6, 14, 11

Sorbetti Mora & Limone - Fragola, Miele e Menta - Pera & Zenzero -
Limone - Mela verde

Sorbets: Blackberry and Lemon - Strawberry, Honey, and Mint - Pear and Ginger - Lemon - Green Apple

Allergeni: 6, 7, 1

Gelato* Artigianale dello Chef Cioccolato, Nocciola, Pistacchio
e Fior di latte

Our home-made ice cream* Chocolate, hazelnut, pistachio, fiodilatte

Allergeni: 6, 3, 7, 1, 10, 4, 5

Per aggiungere un extra al vostro benessere di gusto lo chef propone...

Dessert à la carte

À la carte Dessert

Cheese cake

ai Frutti Rossi*/ with red berries* - al Cioccolato / with chocolate

Allergeni: 1, 6, 7, 3, 11

€ 8,00

Cheese cake al pistacchio

Cheese cake with pistachio

Allergeni: 1, 3, 6, 7

€ 8,00

Semifreddo* al pistacchio e cioccolato fondente

Pistachio parfait with plain chocolate

Allergeni: 1, 6, 3, 7, 4, 5, 10

€ 7,00

Cremoso al caffè, cioccolato Amedei, amaretti e Panna

Creamy coffee, Amedei Chocolate, amaretto biscuits and cream

Allergeni: 1, 6, 3, 7, 11, 5

€ 8,00

Tiramisù con biscotti etruschi e granella di mandorle

Tiramisu with Etruscan biscuits and almond grains

Allergeni: 1, 3, 6, 11, 7, 5

€ 7,00

Cantuccini di Prato con Vin Santo

Cantuccini (dry tuscan biscuits with almonds) with sweet wine

Allergeni: 1, 3, 7, 11, 6, 5, 4, 9

€ 7,00

Sorbetto alla Mela verde con Calvados

Green Apple sorbet with Calvados

Allergeni: 6, 7, 1

€ 6,00

Mousse con ananas, frutto della passione e frutti rossi*

Pineapple and passion fruit mousse with wild berries

Allergeni: 1, 5, 7, 11, 6

€ 6,00

Il nostro gelato al Formaggio con Pere caramellate e Noci

Our Cheese ice cream accompanied by caramelized pears and walnuts

Allergeni: 1, 6, 7, 3, 5

€ 7,00

LISTA ALLERGENI	
1	Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2	Crostacei e derivati / Shellfish and derivatives
3	uova e derivati / Eggs and derivatives
4	Arachidi e derivati / peanuts and derivatives
5	Soia e derivati / Soy and derivatives
6	Latte e derivati / Milk and derivatives
7	Frutta con guscio / Nuts
8	Sedano e derivati / celery and derivatives
9	Senape e derivati / Mustard and derivatives
10	Sesamo e derivati / Sesame and derivatives
11	Solfiti / Sulphites
12	Lupini e derivati / Lupins and derivatives
13	Molluschi e derivati / Molluscs and derivatives
14	Pesce e derivati / Fish and derivatives

*Alcuni pesci da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento da -20°C a -32°C conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853\2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Ricordiamo che in mancanza del prodotto fresco, potrebbe essere sostituito con un prodotto congelato, garantendo sempre una qualità elevatissima.

* Some fresh fish purchased by us, for market reasons and for raw preparation, have undergone a preventive treatment by chill blasting from -20°C to -32°C in compliance with the prescription of Reg. (EC) 853\2004 annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. We remind you that in the absence of the fresh product, it could be replaced with a frozen product, always guaranteeing very high quality.