



Villa Le Barone

Ristorante Il Torchio



Chef David Brogioni,
along with his assistants Roberta and Valentina
welcome you to our restaurant and wishes you a very pleasant dinner !

Everything on our menu is homemade.
Whether you choose spaghetti, tagliatelle, fettuccine,
or any other specialty...
...they are all prepared in our kitchen...
... just like our bread and grissini.

Our beef and olive oil come directly from our organic farm
in the Maremma region.

We use only fresh, high-quality ingredients
to ensure a healthy and delicious meal.

If you wish an extra helping of a favourite dish, please ask.
If you are in a hurry to be served, please ask.
Please, inform the Reception and Restaurant Staff in case of food allergies
or intolerance issues.

Enjoy your dinner !

MARTEDÌ 29 LUGLIO 2025

ANTIPASTI - BUFFET



PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di cinghiale

con rosmarino e croccante di lino - 1,12,13

Acquacotta

con uovo in camicia e cipolle di Certaldo -4,12

Pici all'aglione

con aglio fritto della Val D'Orcia - 1,3

Specialità di oggi - Spaghetti freschi rossi 
al pesto di melanzana basilico e scaglie di pecorino -1,4,10

Specialità di oggi - Crema di cipolle gratinata 
con rondella di pomodoro fiorentino - 10



SECONDI PIATTI

Pollo al sale aromatico

cotto al sasso - 13

Sformato di melanzane e basilico

con passata di pomodoro fredda e croccante al lino - 4,10

Specialità : Tagliata di manzo alla Villa Le Barone

con rucola - 13

Bistecca Fiorentina, su richiesta a pagamento

Specialità di oggi - Tagliata di seppia
con salsa ai capperi - 9,13

Specialità di oggi - Filetto di manzo alla brace
con scaglie di tartufo nero



DOLCI

Tiramisù

con cioccolato Ruby - 1,4,10

Sfogliatina

con gelato alla fragola - 1,4,13

Nuvola di schiacciata alla fiorentina

al profumo di agrumi in crema di vaniglia calda - 4,10

Cantucci toscani di Villa Le Barone

serviti con Vin Santo - 4, 11, 13

Specialità di oggi - Tortino cotto di mascarpone
servito con gele di papaya -1,4,10

ANTIPASTI - BUFFET



STARTERS

Pappardelle pasta with wild boar

with rosemary and flaxseed crisp - 1,12,13

Acquacotta soup

with poached egg and Certaldo onions - 4,12

Pici pasta

with Val D'Orcia fried garlic - 1,3

Today's Special - Fresh red spaghetti

with eggplant pesto, basil and Pienza pecorino cheese flakes -1,4,10

Today's Special - Onion cream soup

with florentine tomato slice -10



MAINS

Salt crusted chicken

stone cooked -13

Eggplant and basil flan

with cold tomato cream and flax crisp - 4,10

Specialty : Villa Le Barone beef tagliata

with arucola salad - 13

Florentine t-bone steak, with a price supplement

Today's Special - Sliced cuttlefish

with capers salsa -9,13

Today's Special - Grilled beef fillet

with black truffle flakes -3



DESSERTS

Tiramisù

with Ruby chocolate - 1,4,10

Puff pastry

with strawberry ice-cream - 1,4,13

Citrus-flavored schiacciata

with warm vanilla cream - 4,10

Tuscan Cantuccini from Villa Le Barone

served with Vin Santo - 4,11,13

Today's Special - Cooked mascarpone cheese cupcake

with papaya flavoured gele -1,4,10

TUESDAY 29TH OF JULY 2025



Vegetariano - Vegetarian

ALLERGIES AND INTOLERANCES

1. Cereali - Cereals and cereal products
2. Crostacei - Crustaceans
3. Arachidi - Peanuts
4. Uova - Eggs
5. Sesamo - Sesame
6. Pesce - Fish
7. Soia - Soybeans
8. Senape - Mustard
9. Molluschi - Molluscs
10. Latte - Milk
11. Frutta a guscio - Nuts
12. Sedano - Celery
13. Anidride solforosa e solfiti - Sulfur dioxide and sulfites
14. Lupini - Lupins