

LA DUCHESSA

LIGHT LUNCH

Allergeni | Allergens

INSALATE | SALADS

MISTA

MIXED SALAD

€ 10,00

CESAR

Lattuga, Pomodori, Petto di Pollo, Parmigiano,
Crostoni, Noci, Salsa con Acciughe e Capperi

*Lettuce, Tomatoes, Chicken Breast, Parmesan Cheese,
Croutons, Walnuts, Anchovy and Caper Dressing*

€ 17,00

Glutine - Pesce - Latticini -
Frutta a Guscio

*Gluten - Fish - Dairy Products -
Nuts*

CAPRESE

Pomodori, Mozzarella di Bufala Dop, Basilico, Origano

Tomatoes, Buffalo Mozzarella Dop, Basil, Oregano

€ 17,00

Latticini

Dairy

VEGETARIANA

Insalata, Pomodori, Rucola, Mais, Carote,
Cetrioli, Crostoni di Pane, Uova

*Salad, Tomatoes, Arugula, Corn, Carrots,
Cucumbers, Bread Croutons, Eggs*

€ 15,00

Glutine - Uova

Gluten - Eggs

LA DUCHESSA

SNACK | SNACKS

CLUB SANDWICH

Maionese, Lattuga, Pomodoro, Pollo,
Uovo, Bacon, Patate Fritte

*Mayonnaise, Lettuce, Tomato, Chicken,
Egg, Bacon, French Fries*

€ 19,00

HAMBURGER VILLA AGAPE

Hamburger 180 g con Panino del Nostro Forno,
Cipolla Confit, Salsa Barbecue e Patate Fritte

*180g Beef Burger with Homemade Bun,
Confit Onion, Barbecue Sauce and French Fries*

€ 15,00

CROSTONE DI PANE

Pomodoro, Stracciatella e Basilico

Toasted Bread, Tomato, Stracciatella Cheese and Basil

€ 13,00

TAGLIERI | PLATTERS

Selezione di Salumi Toscani

con Paté di Fegatini e Confettura di Fichi

*Selection of Tuscan Cured Meats
with Chicken Liver Paté and Fig Jam*

€ 16,00

Selezione di Formaggi della Fattoria Palagiaccio
con Confettura di Frutta, Miele e Noci

*Selection of Cheeses from Palagiaccio Farm
with Fruit Jam, Honey and Walnuts*

€ 16,00

Allergeni | Allergens

Glutine - Uova

Gluten - Eggs

Glutine - Sedano - Soia - Solfiti

Gluten - Soy - Celery - Sulphites

Glutine - Latticini

Gluten - Dairy

Glutine - Latticini - Solfiti

Gluten - Dairy - Sulphites

Latticini - Frutta a Guscio

Dairy - Nuts

LA DUCHESSA

PRIMI | FIRST COURSES

Spaghetti al Pomodoro Fresco e Basilico

Spaghetti with Fresh Tomato and Basil

€ 15,00

Tortello Ripieno di Patate con Ragù di Cinghiale, Scorza e Crumble di Pane con Polvere di Rosmarino

*Potato Filled Tortelli with Wild Boar Ragù,
Lemon Zest and Bread Crumble with Rosemary Powder*

€ 16,00

DESSERT

Soffice di Tiramisù e Terriccio al Cioccolato

Soft Tiramisù with Chocolate Crumble

€ 10,00

Classico Zuccotto alla Fiorentina con Ricotta di Pecora e Cioccolato

*Classic Florentine Zuccotto
with Sheep's Milk Ricotta and Chocolate*

€ 10,00

Panna Cotta Vegana con Coulis di Lamponi e Mandorle Tostate

*Vegan Panna Cotta
with Raspberry Coulis and Toasted Almonds*

€ 10,00

Allergeni | Allergens

Glutine

Gluten

Glutine - Uova - Sedano - Solfiti

Gluten - Eggs - Celery - Sulphites

Glutine - Uova

Gluten - Eggs

Glutine - Latticini - Uova
Solfiti

*Gluten - Dairy Products - Eggs
Sulphites*

Frutta a Guscio

Nuts

coperto € 2,00 | cover charge € 2,00

LA DUCHESSA

In conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

** Product subjected to preventive sanitation treatment
by freezing in accordance with the requirements of EC Reg. 853/2004*

**I nostri prodotti potrebbero contenere sostanze allergene
o tracce di esse. In caso di allergie, avvertire il personale.**

*Our products may contain allergenic substances or traces of them.
In case of allergies, notify the staff.*

Non possiamo garantire che non ci sia stata la contaminazione crociata
We cannot guarantee that there has been no cross-contamination

Portata vegetariana | Vegetarian course 
Portata vegana | Vegan course 

coperto € 2,00 | cover charge € 2,00