



STORIA - HISTORY

L'origine di Villa Agape risale al medioevo, quando fu costruita come una semplice casa di campagna. Nel 1469 la Villa apparteneva a Bartolomeo di Matteo che nel 1472 la lasciò alle monache di San Paolo di Pinti, per poi passare nel 1547 a Jacopo di Raffaello del Nente e nel 1602 a Giuliano di Filippo Arrighetti e da allora la Villa assunse il nome di Villa Arrighetti.

Villa Arrighetti deve però la sua completezza ed il suo attuale splendore alla duchessa Anna D'Orléans, vedova di Amedeo Duca d'Aosta, la quale la acquistò nel 1948 dalla signora Royle Cladyf, figlia di George Macleam, e la adornò di giardini, statue e fontane.

Nel 1968 la duchessa Anna d'Orléans, essendo intenzionata a lasciare Firenze, lasciò la Villa Arrighetti alle Suore Stabilite nella Carità come loro dimora. Le suore ribattezzarono la Villa in " Villa Agape ", dal termine greco che indica " banchetto ", " convito ".

Le suore vi rimasero fino al 2014, e dal 2015, con una nuova gestione, Villa Agape è diventata un meraviglioso hotel sulle colline di Firenze, grazie ad un importante rinnovamento di tutti i suoi ambienti.

The origin of Villa Agape dates back to the Middle Ages, when it was built as a simple country house. In 1469, the Villa belonged to Bartolomeo di Matteo, who left it to the nuns of San Paolo di Pinti in 1472. In 1547, it passed to Jacopo di Raffaello del Nente and in 1602 to Giuliano di Filippo Arrighetti, and from then on the Villa took the name Villa Arrighetti.

However, Villa Arrighetti owes its completeness and its current splendour to Duchess Anna D'Orléans, widow of Amedeo Duca d'Aosta, who bought it in 1948 from Mrs Royle Cladyf, daughter of George Macleam, and adorned it with gardens, statues and fountains.

In 1968, Duchess Anne of Orleans, intending to leave Florence, left Villa Arrighetti to the Sisters Established in Charity as their home. The nuns renamed the Villa to 'Villa Agape', from the Greek word meaning 'banquet', 'banquet'.

The nuns remained there until 2014, and since 2015, with new management, Villa Agape has become a wonderful hotel in the hills of Florence, thanks to a major renovation of all its rooms.

VINI AL CALICE

WINES BY THE GLASS

VINI ROSSI

RED WINES

Chianti	9
Sangiovese, Varie	
Villa Antinori IGT	11
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	
Bolgheri	11
Merlot, Cab.Blend,	
Brunello di Montalcino	15
Sangiovese	

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Sauvignon Blanc	10
Vermentino	10
Pinot Grigio	9
Chardonnay	9
Rosé	9

BOLLICINE

SPARKLING WINE

Prosecco	9
Moscato D'Asti	9

ANTIPASTI - STARTERS

- Tagliere "La Duchessa" Min 2 pax** **28**
(degustazione di salumi, formaggi della "Fattoria Palagiaccio"
accompagnati da frutta secca ,miele di nostra produzione e
bruschette tipiche toscane)
"La Duchessa" Board (Min 2 pax)
(Selection of cured meat, cheeses served with dried fruits, honey from
our beehive and typical Tuscan bruschetta)
(1, 7, 8, 12)
- Mini rosetta al lampredotto, le sue salse e cipolla confit** **15**
Rosetta Mini Bun with lampredotto beef, green sauce and confit onion
(1, 3, 9, 10, 11)
- Polpettine di pappa al pomodoro su hummus di melanzane
e crema di bufala aromatizzata al basilico** **15** 
Pappa al pomodoro balls on eggplant hummus with
basil-flavored buffalo cream
(1, 3, 7, 11)
- Insalatina di trippa alla fiorentina su crema di datterini
gialli e cialda di grana** **16**
Florentine tripe salad on creamed yellow cherry tomatoes
and parmesan cheese waffle
(7, 9)
- "Il giardino di Villa Agape"**  **16**
(Misticanza, carotine baby, ravanello, finocchio, cipolla
caramellata, pomodorini confit, crema di avocado e mentuccia fresca)
(Mix leaf salad, baby carrots, radish, fennel, caramelized onion,
confit cherry tomatoes, avocado cream and fresh mint)
- Cialda di riso Venere al nero di seppia con salmone** **18**
marinato ai frutti rossi e scarola saltata con uvetta e acciughe
Squid ink Venus rice waffle, marinated salmon with red fruit
and seared escarole with raisins and anchovies
(4)

PRIMI - FIRST COURSE

**Spaghetto aglione, olio, peperoncino e acciughe
su baccalà mantecato** **20**

Spaghetti with garlic and oil, chili peppers
and anchovies on whipped codfish
(1,4)

**Risotto al melone ,mantecato al "Pienza"
e "Prosciutto Toscano DOP" croccante** **20**

Risotto with melon, creamy " Pienza" cheese
and crispy Tuscan Dop raw ham
(7,9,12)

**Tagliatelle al ragù bianco di cinghiale maremmano
e olive taggiasche** **22**

Tagliatelle pasta with wild boar white ragu from Maremma
and taggiasche olives
(1,9,12)

**Pacchero con crema di ciliegini gialli e rossi al forno,
specchio di pesto di basilico e stracciatella di bufala** **20** ✓

Pacchero pasta, baked yellow and red cherry tomatoes
cream, basil pesto and bufala cheese stracciatella
(1,3,7,8)

Gnudi fiorentini al ragù di triglia **22**

Florentine Gnudi with goatfish ragu
(1,4,7,9)

SECONDI - MAIN COURSE

Bistecca alla fiorentina (minimo 1.2 kg) 6,5/hg

Florentine steak (minimum 1.2 kg)

**Mini porchetta su misticanza, patate al forno
e la nostra salsa BBQ 22**

Roasted Pork, home made BBQ Sauce, Baked Potatoes and
mix leaf salad

(1,6,12)

**Filetto di manzo su crema di peperoni e pomodori
verdi accompagnato da fiori di zucca fritti ripieni
di ricotta e olive 30**

Beef tenderloin on creamed sweet peppers and green
tomatoes served with fried zucchini flower filleded
with ricotta cheese and olives

(1,7)

Petto d'anatra al vin santo con erbe saltate dell' orto 30

Duck brest cooked on sweet wine and greeny herbs

(12)

**Zucchina tonda ripiena di verdure saltate di stagione,
la sua crema e mandorle tostate  20**

Round Zucchini stuffed with seared seasonal vegetable,
zucchini cream and toasted almond

(8)

DESSERT

- Assortimento di pecorini "Fattoria Palagiaccio" con miele** ✓ **25**
di nostra produzione e frutta di stagione
Selection of pecorino cheese "Fattoria Palagiaccio"
with honey from our beehive and seasonal fruit
(7)
- Cheesecake al cioccolato bianco con macedonia di frutta** ✓ **10**
White chocolate cheesecake with seasonal fruit
(1,3,7)
- Pesche al Vermentino con semifreddo al limone e menta** **10**
Peaches in white wine with lemon and mint parfait
(3,7,12)
- Tiramisù al limoncello, cioccolato fondente e pistacchi** ✓ **10**
Limoncello Tiramisu, dark chocolate and pistachios
(1,3,7,8,12)
- Semifreddo al caffè , nocciole tostate e scaglie di fondente** **9**
Coffee parfait, roasted hazelnuts and fondant flakes
(3,7,8)
- Zuccotto al vin santo con crema Buontalenti** ✓ **10**
ai cantucci di Prato
Sweet wine Zuccotto with Buontalenti cantucci biscuits cream
(1,3,7,8,12)

WHISKY SCOTCH

5 cl

Johnnie Walker Black Label <i>Blended</i>	11
Chivas Regal 12 yo <i>Blended</i>	11
Laphroaig Select <i>Single Malt</i>	15
Glenfiddich 12 yo <i>Single Malt</i>	15
Talisker Skye <i>Single Malt</i>	15
Glenmorangie 10 yo <i>Single Malt</i>	18
Ardbeg 10 yo <i>Single Malt</i>	18
Oban 14 <i>Single Malt</i>	19
Lagavulin 16 <i>Single Malt</i>	21
Macallan 12 yo <i>Single Malt</i>	23

WHISKY USA

5 cl

Jack Daniel's Tennessee	12
Jack Daniel's Single Barrel Select Tennessee	15
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	16

WHISKY JAPAN

5 cl

Tottori Blended	16
Nikka From The Barrel Blended	16

WHISKEY IRELAND

5 cl

Bushmills	9
-----------	----------

ARMAGNAC

	5 cl
Janneau VSOP	19

RUM

	5 cl
Brugal Anejo Superior	11
Quorhum 15 Solera	13
Diplomatico Reserva Exclusiva	13
Heritiers Madkaud VSOP agricolo	14
Santa Teresa 1796 Solera agricolo	14
Zacapa 23 Solera	19
Zacapa XO	38

VODKA

	5 cl
Belvedere	13
Beluga Export	13
Grey Goose	13

GIN

	5 cl
Plymouth	11
Hendrick's	13
Tanqueray Ten	13
Gin Mare	13
Peter in Florence	14

TEQUILA

5 cl

Jose Cuervo Especial Reposado

12

MEZCAL

5 cl

El Hijo Del Santo

12

COGNAC

5 cl

Courvoisier

19

Hennessy XO

40

BRANDY

5 cl

Vecchia Romagna Et. Nera

9

GRAPPA

5 cl

BorgoScuro Riserva

8

Chianti Classico " L'Aiola "

9

Di Brunello

10

Grappa La Morbida

10

Diciotto Lune Marzadro

12

LIQUORI - BOOZE 5 cl

8

SOFT DRINKS

6

**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.

V Portata Vegetariana - Vegetarian Course

V_{EG} Portata Vegana - Vegan Course

ALLERGENI

- 1 - Glutine / Glutens
- 2 - Crostacei e Derivati / Crustaceans and Derivatives
- 3 - Uova / Egg
- 4 - Pesce e Derivati / Fish and Derivatives
- 5 - Arachidi e Derivati / Peanuts and Derivatives
- 6 - Soia e Derivati / Soy and Derivatives
- 7 - Latte e Derivati / Milk and Derivatives
- 8 - Frutta a Guscio e Derivati / Nuts and Derivatives
- 9 - Sedano e Derivati / Celery and Derivatives
- 10 - Senape e Derivati / Mustard and Derivatives
- 11 - Semi di Sesamo e Derivati / Sesame Seeds and Derivatives
- 12 - Anidride Solforosa e Solfiti / Sulphur Dioxide and Sulphites
- 13 - Lupino e Derivati / Lupin and Derivatives
- 14 - Molluschi e Derivati / Shellfish and Derivatives