

Enoteca Violetta Food Menu



Monday to Sunday 17:00 - 00:00

Charcuterie

Build your own charcuterie board

Meats

60g per option

“Cinta Senese” “Biamiata”

Soppressata // 5.00

Lardo eur // 5.00

Capocollo // 11.00

Salame eur 7.00

Grigio Del Casentino “Le Selve di Vallolmo”

Prosciutto // 9.00

Mortadella // 5.00

Guanciale // 5.00

Cheese

20g per serve

France

Crottin Cendree // 4.00

Lingot Des Causses // 5.00

United Kingdom

Blue Stilton // 4.00

Cheddar // 4.00

Spain

San Simon da Costa // 3.00

Mahon Menorca // 3.00

Italy, Tuscany “Il Palagiaccio”

Robiola bel Mugello // 3.00

Blu Mugello // 3.00

Gran Mugello // 4.00

Snacks

(Two pieces per portion)

Crispy Polenta // 7

Duck ragù

Tomato Bruschetta // 5

Sourdough bread and tomatoes

Mussels // 6

Parsley aioli, gran Mugello cheese

Chicken Liver Patè Crostini // 6

Rice Suppli Marinara

Panissa Chickpea Fried Sticks // 7

Olive tapenade, anchovy
and ricotta salata

Caramelized Peach // 6

Stracciatella cheese, brioche bread