MENÙ
CENA
DINNER

VILLA
CASANOVA

La tavola di Villa Casanova

Dining at Villa Casanova

Tra le Colline di Lucca e il Mare della Versilia
Between the Hills of Lucca and the Sea of Versilia

La cucina di Villa Casanova nasce dall'incontro tra le colline lucchesi, la Garfagnana, il mare della Versilia e alcuni grandi classici italiani reinterpretati per il gusto internazionale.

Villa Casanova cuisine is inspired by the hills of Lucca, Garfagnana, the Versilia coast and selected Italian classics reinterpreted for an international palate.

VILLA
CASANOVA

Antipasti / Starters

ANTIPASTI DI TERRA / LAND STARTERS

Il Raccolto delle Colline / Harvest from the Hills

Tagliere Toscano Grand Cru: una selezione che racconta la Toscana rurale tra poderi, uliveti, stagionature lente e sapori netti.
(Salumi toscani selezionati, pecorini affinati, miele d'acacia e crostini rustici) *(1, 3, 7, 12)*

Grand Cru Tuscan Charcuterie Board. A tribute to rural Tuscany: estates, olive groves, slow ageing and honest flavours. (Selected Tuscan cured meats, aged pecorino cheeses, acacia honey and rustic crostini)

€ 22

Vino / Wine: Chianti Classico Riserva Categoria: Toscana

La Dispensa del Casale / The Farmhouse Pantry

Tris di Formaggi con Composta di Cipolle e Miele:
il sapore delle antiche dispense toscane, dove dolcezza, sapidità e stagionatura trovano equilibrio.
(Pecorini selezionati, composta di cipolle, miele d'acacia) *(3)*

Selection of Cheeses with Onion Preserve and Acacia Honey: the flavour of traditional Tuscan pantries, balancing sweetness, savoury depth and ageing. (Selection of cheeses, onion preserve, acacia honey)

€ 20

Vino / Wine: Vin Santo/Batàr Categoria: Toscana

I Giardini della Villa / The Villa Gardens

Flan di Melanzane con Cuore di Bufala: un piatto luminoso e mediterraneo, ispirato agli orti e ai giardini della Villa. (Flan di melanzane, cuore morbido di bufala, basilico, pomodoro confit e olio extravergine) *(1, 2, 3, 12)*

Eggplant Soufflé with Buffalo Mozzarella Heart: a bright Mediterranean dish inspired by the gardens and vegetable plots of the Villa.
(Eggplant flan, soft buffalo mozzarella heart, basil, tomato confit and extra virgin olive oil)

€ 20

Vino / Wine: Vermentino Toscano Categoria: Vegetariano / Villa

ANTIPASTI DI MARE / SEA STARTERS

Il Polpo del Molo / The Octopus on the Pier

Polpo Scottato su Crema di Cannellini: un incontro tra la costa versiliese e la tradizione contadina toscana.
(Polpo scottato, crema di cannellini toscani, olio extravergine, erbe aromatiche) *(5, 6)*

Seared Octopus on Tuscan Cannellini Cream: where the Versilia coast meets Tuscan countryside tradition. (Seared octopus, Tuscan cannellini bean cream, extra virgin olive oil, herbs)

€ 26

Vino / Wine: Batàr Categoria: Versilia

Il Profumo degli Agrumi / The Aroma of Citrus

Tris di Carpacci agli Agrumi: un antipasto fresco e vibrante, pensato per aprire il palato con leggerezza.
(Carpacci di pesce selezionato, agrumi, olio extravergine, pepe rosa e sale marino) *(6)*

Citrus-Cured Carpaccio Trio: a fresh, vibrant starter designed toopen the palate with elegance. (Trio of selected fish carpacci, citrus, extra virgin olive oil, pink pepper and sea salt)

€ 25

Vino / Wine: Vermentino Bolgheri Categoria: Versilia

La Corte Mediterranea / The Mediterranean Court

Catalana di Scampi e Gamberi: una catalana raffinata, colorata e scenografica, che porta in tavola il respiro del Mediterraneo.
(Scampi, gamberi, verdure croccanti, pomodoro, sedano, cipolla rossa e agrumi *(4, 6)*

Mediterranean Scampi & Prawn Catalana: a refined and colourful Catalan-style seafood dish carrying the spirit of the Mediterranean. (Scampi, prawns, crisp vegetables, tomato, celery, red onion and citrus)

€ 38

Vino / Wine: Champagne Rosé Categoria: Versilia

Primi piatti / First Courses

PRIMI DI TERRA / LAND PASTA

Le Domeniche di Lucca / Lucca Sundays

Tordelli Lucchesi: il piatto simbolo di Lucca, memoria familiare, manualità e cucina delle feste. (Pasta fresca ripiena di carni selezionate, Parmigiano, erbette, spezie e salsa di pomodoro)

(1, 2, 3, 8, 12)

Traditional Lucca Tordelli. Lucca's iconic dish: family memory, handcraft and festive cooking (Fresh pasta filled with selected meats, Parmesan, herbs, spices and tomato sauce)

€ 26

Vino / Wine: Tignanello Categoria: Lucca

Il Bosco della Garfagnana / The Garfagnana Woodland

Pappardelle ai Funghi Porcini: il profumo del bosco toscano in un primo avvolgente e profondamente territoriale. (Pappardelle all'uovo, funghi porcini, fondo vegetale, prezzemolo)

(1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12)

Pappardelle with Wild Porcini: the scent of the Tuscan forestin a richand deeply local pasta dish (Egg pappardelle, porcini mushrooms, vegetable jus and Parmesan)

€ 26

Vino / Wine: Brunello di Montalcino Categoria: Garfagnana

La Forza della Montagna / The Power of the Mountain

Pappardelle al Cinghiale della Garfagnana: un piatto intenso, lento e profondo, che racconta la Garfagnana più autentica. (Pappardelle fresche, ragù di cinghiale, Chianti, ginepro, alloro e fondo bruno) *(1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12)*

Garfagnana Wild Boar Pappardelle: a deep, slow-cooked dish expressing the authentic mountain soul of Garfagnana. (Fresh pappardelle, wild boar ragout, Chianti wine, juniper, bay leaf and brown jus.)

€ 25

Vino / Wine: Le Pergole Torte Categoria: Garfagnana

La Carbonara del Grand Tour / Grand Tour Carbonara

Spaghetti alla Carbonara Gourmand: il grande classico italiano reinterpretato con ingredienti toscani di alta qualità.
(Spaghettone, guanciale di Cinta Senese, tuorlo biologico, pecorino selezionato e pepe nero) *(1, 2, 7, 9)*

Gourmand Carbonara Spaghetti: the Italian classic reinterpreted with premium Tuscan ingredients. (Thick spaghetti, Cinta Senese guanciale, organic egg yolk, selected pecorino and black pepper)

€ 20

Vino / Wine: Batàr / Champagne Blanc de Blancs Categoria: International Taste

Gli Gnocchi della Villa / Gnocchi from the Villa

Gnocchi alla Sorrentina Gourmand: un classico amato dagli ospiti internazionali, alleggerito e reso più raffinato.
(Gnocchi di patate, pomodoro datterino, fior di latte, basilico e Parmigiano)
(1, 2, 3)

Refined Sorrento-Style Gnocchi: a beloved Italian classic for international guests, lighter and more refined. (Potato gnocchi, datterino tomato, fior di latte, basiland Parmesan)

€ 20

Vino / Wine: Vermentino Toscano Categoria: International Taste

Abbraccio Fumante / Steaming Embrace

Zuppa Toscana. Semplicità senza pretese: ha il compito di scaldare il corpo e saziare l'anima.
(Verdure, legumi, olio extravergine)
(8)

Tuscan Soup. Unpretentious simplicity, made to warm the body and nourish the soul.
(Vegetables, legumes, extra virgin olive oil)

€ 22

Vino / Wine: Chianti Categoria: Toscana

PRIMI DI MARE / SEA PASTA

Il Porto di Viareggio / Viareggio Harbour

Linguine alla Viareggina: un omaggio alla marineria versiliese e ai profumi del porto di Viareggio. (Linguine, crostacei, molluschi, pomodoro leggero, prezzemolo e olio extravergine) *(1, 2, 3, 4, 5, 6)*

Viareggio Fisherman's Linguine: a tribute to the fishing tradition of Viareggio and the aromas of its harbour. (Linguine, shellfish, molluscs, light tomato sauce, parsley and extra virgin olive oil)

€ 26

Vino / Wine: Vermentino Bolgheri Categoria: Versilia

L'Alba sul Massaciuccoli / Sunrise over Massaciuccoli

Tagliolino con Crema di Zucchine e Tartare di Mare: delicatezza, colore e freschezza tra il lago di Massaciuccoli e il mare della Versilia. (Tagliolino fresco, crema di zucchine, tartare di gambero, limone e olio extravergine) *(1, 2, 3, 4, 6)*

Fresh Tagliolini with Zucchini Cream & Sea Tartare: delicacy, colour and freshness between Lake Massaciuccoli and the Versilia sea. (Fresh tagliolino, zucchinicream, prawn tartare, lemon and extra virgin olive oil)

€ 28

Vino / Wine: Batàr Categoria: Signature

Il Richiamo del Tirreno / The Voice of the Tyrrhenian Sea

Paccheri al Gambero: un primo generoso, sapido e marino, pensato per chi ama il gusto pieno del crostaceo. (Paccheri, gamberi, pomodoro, Parmigiano in cialda e basilico) *(1, 2, 3, 4, 6)*

Paccheri with Mediterranean Prawns: a generous, savoury seafood pasta for those who love the full flavour of shellfish.(Paccheri, prawns, tomato, Parmesan crispand basil)

€ 26

Vino / Wine: Chardonnay Premium Categoria: Versilia

Capolavoro Mediterraneo / Mediterranean Masterpiece

Linguine all'astice: un piatto suntuoso, elegante e generoso, capace di trasformare ogni forchetta on un'esperienza da ricordare. (Linguine, astice, pomodoro fresco, olio extravergine, prezzemolo, vino bianco) *(1, 4, 6)*

Linguine with Lobster: a sumptuous, elegant and generous dish, turning every bite into an experience to remember. (Linguine, lobster, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, parsley, white wine)

€ 32

Vino / Wine: Chardonnay Premium Categoria: Versilia

La Zuppetta del Porto / The Port's Seafood Zuppetta

Zuppetta di Mare: il grande classico della costa toscana, servito come racconto del porto e dei pescatori.
(Pesci da zuppa, crostacei, molluschi, pomodoro, pane tostato e profumi mediterranei) *(1, 4, 5, 6, 12)*

Seafood Soup: the great Tuscan coastal classic, served as a story of harbour and fishermen.
(Soup fish, shellfish, molluscs, tomato, toasted bread and Mediterranean aromas)

€ 26

Vino / Wine: Ornellaia Categoria: Versilia

Secondi piatti / Second Courses

TERRA / FROM THE LAND

La Tagliata delle Colline / The Hillside Tagliata

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana: un classico essenziale, costruito sulla qualità della carne e sulla semplicità toscana.
(Controfiletto di manzo, rucola, Grana, olio extravergine e sale aromatico) *(3)*

Sliced Tuscan Beef with Rocket & Grana: an essential classic built on meat quality and Tuscan simplicity. (Beef sirloin, rocket, Grana cheese, extra virgin olive oil and aromatic salt)

€ 28

Vino / Wine: Bolgheri Rosso Categoria: Toscana

Il Filetto dell'Alpe / The Alpine Tenderloin

Filetto di Manzo all'Alpina: una proposta internazionale, solida e rassicurante, con anima di montagna.
(Filetto di manzo, salsa ai funghi, erbe) *(1, 3, 15)*

Alpine Beef Fillet: an international, comforting dish with mountain character. (Beef fillet, mushroom sauce, herbs)

€ 30

Vino / Wine: Chianti Riserva Categoria: International Taste

La Terrazza della Villa / The Villa Terrace

Petto d'Anatra Casanova: eleganza e intensità racchiuse in un secondo pensato per le sere lente della Villa.
(Petto d'anatra, fondo ristretto, spezie dolci e succo d'aranciae)
(3, 8, 14)

Casanova Duck Breast: elegance and intensity: a main course designed for slow evenings at the Villa.(Duck breast, reduced jus, sweet spices and orange juice)

€ 35

Vino / Wine: Pinot Nero Categoria: Signature

Il Fuoco Toscano / Tuscan Flame

Peposo dell'Impruneta: la Toscana più profonda, vino, pepe, tempo e carne fondente.
(Guancia o muscolo di manzo, Chianti, pepe nero, aglio, erbe e lenta cottura) *(8, 14)*

Traditional Impruneta Peposo. The deepest Tuscany: wine, pepper,time and meltingly tender beef. (Beef cheek or shank, Chianti wine, black pepper, garlic, herbs and slow cooking)

€ 30

Vino / Wine: Ornellaia Categoria: Toscana

L'Orto Toscano / The Tuscan Garden

Polpette alla zucca: una proposta vegetariana semplice solo in apparenza, luminosa e confortevole.
(Verdure, erbe aromatiche e Parmigiano)
(1, 2, 3, 8, 10, 12)

Pumpkin Meatballs. A vegetarian dish that is only apparently simple: bright, comforting and generous.
(Vegetables, herbs and Parmesan)

€ 20

Vino / Wine: Rosato Toscano Categoria: Vegetariano

SECONDI DI MARE / SEA MAINS

Il Mare dei Principi / The Royal Sea

Gran Grigliata Mediterranea: la griglia come celebrazione del mare; diretta, generosa, scenografica.
(Crostacei, pescato del giorno e olio agli agrumi) *(4, 5, 6)*

Mediterran Mixed Seafood Grill. The grill as a celebration of the sea: direct, generous and theatrical. (Shellfish, catch of the day and citrus oil)

€ 35

Vino / Wine: Champagne Rosé Categoria: Versilia

I Gamberoni della Costa / The Riviera Prawns

Gamberoni al Guazzetto: un piatto schietto e mediterraneo, con tutta la forza del crostaceo.
(Gamberoni, pomodoro, vino bianco, aglio, prezzemolo e peperoncino gentile) *(4, 9, 10)*

King Prawns in Mediterranean Tomato Broth: a sincere Mediterranean dish with the full character of shellfish. (King prawns, tomato, white wine, garlic, parsley and mild chilli)

€ 26

Vino / Wine: Vermentino Categoria: Versilia

Il Re del Tirreno / King of the Tyrrhenian Sea

Trancio di Pesce Spada ai Ferri: nobile semplicità; una cottura essenziale per un pesce dal carattere deciso.
(Pesce spada, olio extravergine, limone, erbe aromatiche) *(6)*

Chargrilled Swordfish Steak. Noble simplicity: essential grilling for a fish with strong character. (Swordfish steak, extra virgin olive oil, lemon, herbs)

€ 25

Vino / Wine: Vermentino / Rosé Categoria: Mare

Contorni / Side Dishes

Il Forno della Villa / The Villa Oven

Patate al Forno: un contorno classico, croccante fuori e morbido al cuore. (Patate, rosmarino, aglio in camicia, olio extravergine e sale marino) *(12)*

Roasted potatoes. A classic side dish: crisp outside and soft at the heart. (Potatoes, rosemary, garlic, extra virgin olive oil and sea salt)

€ 8

La Croccantezza / The Crispness

Patate Fritte: semplici, dorate e irresistibili, perché anche il lusso ha bisogno di croccantezza. (Patate tagliate a mano, doppia cottura, sale fino) *(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12)*

French Fries: simple, golden and irresistible, because even luxury needs crunch. (Hand-cut potatoes,double-cooked, fine salt)

€ 8

L'Orto al Forno / The Oven-Roasted Garden

Verdure Miste al Forno: il colore dell'orto toscano in una preparazione essenziale. (Verdure di stagione, olio extravergine, erbe aromatiche e sale) *(12)*

Roasted Seasonal Vegetables: the colours of the Tuscan garden in an essential preparation. (Seasonal vegetables,extra virgin olive oil, herbs and salt)

€ 8

La Freschezza della Villa / The Villa's Freshness

Insalata Mista: freschezza, equilibrio e leggerezza a completamento del pasto. (Lattughe, pomodori, ortaggi freschi e vinaigrette leggera) *(8)*

Mixed Salad: freshness, balance and lightness to complete the meal. (Lettuces, tomatoes, fresh vegetables and light vinaigrette)

€ 8

Il Verde Essenziale / Essential Green

Insalata Verde: la semplicità più pulita, quando serve lasciare spazio al piatto principale. (Foglie verdi selezionate, olio extravergine e sale) *(8)*

Green Salad: clean simplicit when the main dish deserves the stage. (Selected green leaves, extra virgin olive oil and salt)

€ 8

Dessert / Sweet Memories

L'Oro di Capri / Golden Capri

Torta Caprese: un finale intenso e avvolgente, senza farina, tutto giocato su cioccolato e mandorla.
(Cioccolato fondente, mandorle, burro, uova e zucchero a velo) *(1, 2, 3, 12, 13)*

Caprese Chocolate Almond Cake: an intense, embracing finale,flourless and built around chocolate and almond. (Dark chocolate, almonds, butter, eggs and icing sugar)

€ 10

Vino / Wine: Passito Categoria: Dessert

Il Velluto del Caffè / The Velvet of Coffee

Tiramisù: il re della pasticceria italiana. Una sinfonia di ingredienti selezionati sul territorio, dove la delicatezza della nostra crema al mascarpone incontra il vero espresso italiano.
(Pavesini, uova, mascarpone, zuccherò, caffé) *(1, 2, 3)*

Tiramisù: the undisputed king of Italian desserts. A harmonious blend of carefully selected local ingredients, where the delicate richness of our mascarpone cream meets the bold character of authentic Italian espresso.(Ladyfingers, eggs, mascarpone cheese, espresso coffee)

€ 8

Vino / Wine: Moscato Categoria: Signature

L'Oro Bianco / White Gold

Mattonella della Costa: un semifreddo che unisce la leggerezza della meringa alla freschezza della panna montata a mano. Croccanti pinoli tostati e cioccolato regalano un sapore avvolgente ad ogni assaggio.
(Panna, uova, pinoli, cioccolato fondente) *(2, 3, 13)*

Coastline Semifreddo: a delicate semifreddo that combines theairy lightness of meringue with the freshness of hand-whipped cream. Crunchy toasted pine nuts and rich dark chocolate create a beautifully rounded, indulgent flavour in every bite.
(Fresh cream, eggs, pine nuts, dark chocolate)

€ 10

Vino / Wine: Moscato Categoria: Signature

Rituale Toscano / Tuscan Ritual

Cantucci e Vin Santo DOC: un binomio toscano più amato per terminare i pasti. Vi proponiamo i nostri cantucci artigianali in due varianti: classica con mandorle intere e versione golosa con cacao e nocciole. Il tutto accompagnato da un calice di Vin Santo DOC, aromatico e avvolgente.
(Burro, uova, nocciole, mandorle, cacao) *(1, 2, 3, 13, 14)*

Cantucci & Vin Santo DOC: one of Tuscany's most beloved pairings to end a meal. We offer our handcrafted cantucci in two varieties: the classic recipe with whole almonds and an indulgent version with cocoa and hazelnuts. All served with a glass of aromatic, velvety Vin Santo DOC, the perfect accompaniment to this timeless Tuscan tradition. (Butter, eggs, hazelnuts, almonds, cocoa)

€ 8

Il Frutteto d'Autunno / The Autumn Orchard

Crumble di mele con gelato alla crema: mele morbide, crumble croccante e gelato alla crema creano un contrasto caldo-freddo avvolgente.
(1, 2, 3)

Apple crumble with vanilla ice cream: soft apples,crisp crumble and vanilla ice cream create an indulgent hot-and-cold contrast.

€ 8

Il Giardino dei Gelati / The Gelato Garden

Sinfonia di colori: il nostro gelato nasce dalla migliore tradizione gelatiera italiana e raggiunge un perfetto equilibrio tra freschezza e cremosità.

A Symphony of Flavours: our gelato is born from the finest Italian ice cream tradition, achieving a perfect balance of freshness and creaminess.

3 gusti a scelta / Three flavors of your choice:

Crema alla vaniglia / Vanilla cream *(2, 3)*
Cioccolato / Chocolate *(3)*
Limone / Lemon
Fragola / Strawberry *(3)*
Nocciola / Hazelnut *(3, 13)*

€ 8

Vino / Wine: Moscato Categoria: Signature

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
Substances or products causing allergies or intolerances:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ:
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

2. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
Eggs and products thereof

3. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
Milk and products thereof (including lactose)

4. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
Crustaceans and products thereof

5. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
Molluscs and products thereof

6. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
Fish and products thereof

7. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
Soybeans and products thereof

8. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
Celery and products thereof

9. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
Mustard and products thereof

10. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
Sesame seeds and products thereof

11. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
Lupin and products thereof

12.. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
Peanuts and products Thereof

13. FRUTTA A GUSCIO
Nuts

14. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Sulphur dioxide and sulphites

15. FUNGHI
Mushrooms

Coperto a persona – Service per person: € 3,00

Nota allergeni:
i numeri indicati accanto ai piatti identificano gli allergeni secondo la legenda.
In caso di allergie o intolleranze si prega di comunicarlo al personale di sala al momento dell'ordine.

Allergen Notice:
numbers shown beside dishes identify allergens according to the legend.
Tell us about every allergy or intolerance during the order, please.

Prodotti congelati:
in base alla disponibilità, alcune tipologie di pesce potrebbero essere congelate.
Frozen Products:
depending on availability, some fish products may have been frozen.

VILLA
CASANOVA

villacasanova-lucca.it