

MENÙ
PRANZO
LUNCH



MENÙ PRANZO 2026
LUNCH MENÙ 2026

La tavola di Villa Casanova
Dining at Villa Casanova

**Una proposta leggera e internazionale, attraversata dai sapori
della Toscana e del Mediterraneo.**

**A light, international selection enriched by the flavours
of Tuscany and the Mediterranean.**



Antipasti / Starters



ANTIPASTI DI TERRA / LAND STARTERS

La Dispensa Toscana / Tuscan Pantry

Salumi misti: una selezione di salumi italiani pensata come viaggio tra stagionature, profumi e sapori della tradizione.

(3, 13)

Mixed cured meats: a selection of Italian cured meats offering a journey through ageing, aromas and traditional flavours.

€ 18

Il Sole del Sud / The Southern Sun

Parmigiana di melanzane: melanzane, pomodoro, mozzarella e Parmigiano si fondono in strati morbidi e profumati; il comfort food italiano nella sua forma più autentica.

(1, 3, 12)

Eggplant Parmigiana: eggplant, tomato, mozzarella and Parmesan come together in fragrant layers; Italian comfort food at its most authentic.

€ 16

L'Orto Mediterraneo / The Mediterranean Garden

Caprese: pomodoro maturo, mozzarella e basilico.

Tre ingredienti essenziali che raccontano colore, freschezza e semplicità mediterranea.

(3)

Tomato and mozzarella Caprese: ripe tomatoes, mozzarella and basil. Three essential ingredients expressing Mediterranean colour, freshness and simplicity.

€ 16

Primi piatti / Our pasta



PRIMI DI TERRA / LAND PASTA

Il Rosso d'Italia / The Red of Italy

Spaghetti al pomodoro e basilico: il grande classico italiano con pomodoro profumato, basilico fresco e pasta al dente, in un equilibrio semplice solo in apparenza.

(1)

Spaghetti with tomato and basil: the great Italian classic with fragrant tomato, fresh basil and perfectly al dente pasta in an apparently simple balance.

€ 16

Autunno in Toscana / Autumn in Tuscany

Spaghetti con crema di zucca, speck croccante e gorgonzola: gli spaghetti incontrano la dolcezza vellutata della zucca, la nota intensa del Gorgonzola e il carattere croccante dello speck, in un delicato abbraccio di sapori che racconta l'anima più autentica d'Italia.

(1, 3)

Pumpkin cream, crispy speck and gorgonzola cheese: Spaghetti meet the velvety sweetness of pumpkin, the bold intensity of Gorgonzola and the crisp character of speck, in a delicate embrace of flavors that captures the most authentic soul of Italy..

€ 20

Il Ragù della Domenica / Sunday Ragù

Tagliatelle al ragù di carne a lenta cottura: il sapore delle domeniche italiane e delle cucine di famiglia.

(1, 8, 14)

Tagliatelle with slow-cooked meat sauce: the flavour of Italian Sundays and family kitchens.

€ 18

Il Profumo della Salvia / The Aroma of Sage

Ravioli delicati, burro nocciola e salvia fresca: una preparazione armoniosa, profumata e rassicurante.

(1, 3)

Delicate ravioli, brown butter and fresh sage create an aromatic, harmonious and comforting dish.

€ 20

Il Bosco della Garfagnana / The Woods of Garfagnana

Tagliatelle ai funghi porcini: il profumo dei porcini e la ruvidità della pasta all'uovo raccontano i boschi toscani con calore e autenticità.

(1, 2, 14, 15)

Tagliatelle with porcini mushrooms: the aroma of porcini and the texture of egg pasta evoke the Tuscan woods with warmth and authenticity.

€ 23

La Forza della Montagna / The Power of the Mountain

Pappardelle larghe e ragù di cinghiale a lenta cottura: un piatto intenso che richiama la Toscana più selvatica.

(1, 2, 8, 14)

Wide pappardelle and slow-cooked wild boar ragout create an intense dish inspired by Tuscany's wilder soul.

€ 22



PRIMI DI MARE / SEA PASTA

L'Alba sulla Versilia / Dawn over Versilia

Tagliolini agli agrumi e crostacei: il profumo degli agrumi illumina la dolcezza dei crostacei in un primo elegante, fresco e marino.

(1, 3, 4)

Tagliolini with citrus fruits and shellfish: citrus aromas brighten the sweetness of shellfish in an elegant, fresh and distinctly maritime pasta dish.

€ 22

Secondi piatti / Second Courses



TERRA / FROM THE LAND

La Cotoletta del Grand Tour / The Grand Tour Cutlet

Cotoletta di pollo: croccante fuori e succosa all'interno, è un grande classico internazionale reinterpretato con cura e leggerezza.

(1, 2, 3, 12)

Breaded chicken cutlet: crisp outside and juicy within, this international classic is prepared with care and a lighter touch.

€ 18

La Griglia della Villa / The Villa Grill

Petto di pollo grigliato: una cottura semplice e precisa, pensata per preservare morbidezza e gusto in un piatto leggero e versatile.

Grilled chicken breast: a simple, precise cooking method preserving tenderness and flavour in a light, versatile dish.

€ 18

La Tagliata delle Colline / The Hillside Tagliata

Tagliata di manzo con rucola e Grana: manzo tagliato al momento, rucola e Grana; un secondo essenziale che celebra qualità, succosità e tradizione toscana.

(3)

Sliced beef with rocket and Parmesan: freshly sliced beef, rocket and Parmesan celebrate quality, juiciness and Tuscan simplicity.

€ 28

Il Fuoco Toscano / The Tuscan Flame

Peposo: manzo brasato lentamente con vino rosso, pepe nero e aglio. Il carattere più profondo e autentico della cucina toscana.

(14)

Peposo - Tuscan slow-braised beef. Beef slowly braised with red wine, black pepper and garlic: the deepest and most authentic character of Tuscan cooking.

€ 30

MARE / FROM THE SEA

Il Tonno tra Mare e Terra / The Tuna Between Sea and Land

Tagliata di tonno con crema di pistacchio e aceto balsamico: il tonno scottato incontra il pistacchio e la nota agrodolce del balsamico in un piatto moderno, ricco di contrasti.

(6, 10, 12, 13)

Tuna steak with pistachio cream and balsamic vinegar: seared tuna meets pistachio and the sweet-and-sour note of balsamic in a modern dish of elegant contrasts.

€ 25

La Frittura del Porto / La Frittura del Porto

Fritto misto di mare con verdure: pesce e verdure in una frittura leggera, asciutta e fragrante, ispirata alle giornate sul litorale toscano.

(1, 12)

Mixed fried seafood and vegetables: seafood and vegetables in a light, crisp and fragrant fry inspired by days along the Tuscan coast.

€ 30

Contorni / Side Dishes



L'Orto alla Brace / The Grilled Garden

Verdure di stagione grigliate per esaltarne dolcezza, consistenza e profumi naturali.

Grilled vegetables: seasonal vegetables grilled to enhance their natural sweetness, texture and aromas.

€ 8

Le Patate della Villa/ The Villa Potatoes

Patate fritte o al forno: dorate e croccanti oppure morbide e profumate al forno. Il contorno classico scelto secondo il proprio gusto.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

Fried or baked potatoes: golden and crisp or softly roasted and aromatic. The classic side dish prepared to your preference.

€ 8

La Freschezza della Villa / The Freshness of the Villa

Insalata mista: un incontro di verdure fresche e colori di stagione, leggero e piacevole.

Mixed salad: a colourful selection of fresh seasonal vegetables, light and refreshing.

€ 8

Pizza / Our Pizza



La Regina / The Queen

Margherita: pomodoro e mozzarella celebrano la pizza italiana nella sua forma più pura e universale.

(1, 3)

Tomato and mozzarella celebrate Italian pizza in its purest and most universal form.

€ 12

Il Bosco e il Forno / The Forest Meets the Oven

Prosciutto cotto e funghi: prosciutto cotto e funghi si incontrano in una pizza morbida, profumata e rassicurante.

(1, 3)

Ham and mushrooms: ham and mushrooms come together in a fragrant, comforting pizza

€ 18

Il Comfort del Forno/ The Oven's Comfort

Wurstel e patate: una pizza generosa e informale, pensata per chi desidera un gusto pieno e immediato.

(1, 3)

Wurstel and potatoes: a generous, informal pizza for those seeking a full and familiar flavour.

€ 16

L'Abbraccio dei Formaggi/ The Cheese Embrace

Quattro Formaggi: una composizione cremosa e avvolgente in cui diversi formaggi si fondono in perfetta armonia.

(1, 3)

Four cheeses: a creamy, enveloping composition in which four cheese smelt into perfect harmony.

€ 18

Insalatone / Our big Salads



Il Mercato Toscano / The Market of Tuscany

Insalata, tonno, borlotti, pomodori, cetrioli e cipolla rossa: un'insalata sostanziosa ispirata ai mercati toscani, tra legumi, ortaggi freschi e tonno.
(6, 7, 12)

*Salad, tuna, borlotti beans, tomatoes, cucumbers and red onion:
A substantial salad inspired by Tuscan markets, combining beans,
fresh vegetables and tuna.*

€ 18

Il Classico Internazionale / The Timeless Classic

Caesar Salad con pollo grigliato o cotoletta: la celebre Caesar Salad arricchita da pollo grigliato o croccante, per un pranzo completo e riconoscibile.

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12)

Caesar Salad with grilled or breaded chicken: the celebrated Caesar Salad with grilled or breaded chicken for a complete and familiar lunch.

€ 22

L'Insalata del Tirreno / The Tyrrhenian Sea Salad

Mare: totani, gamberi e cozze trasformano l'insalata in un fresco racconto del Tirreno.

(4, 5, 6)

Sea salad: squid, prawns and mussels turn this salad in to a fresh expression of the Tyrrhenian Sea.

€ 25

Dessert / Sweet Memories



Rituale Toscano / Tuscan Ritual

Cantucci e Vin Santo: il rituale toscano di fine pasto; cantucci croccanti da intingere nel Vin Santo, tra mandorla e profumi maturi.

(1, 13, 14)

Almond biscotti with Vin Santo: a Tuscan end-of-meal ritual; crisp almond biscotti dipped in Vin Santo, rich with almond and mature aromas.

€ 8

Il Velluto del Caffè / The Velvet of Coffee

Tiramisù: crema al mascarpone, caffè e cacao si alternano in uno dei dessert italiani più amati al mondo.

(1, 2, 3)

Tiramisù: mascarpone cream, coffee and cocoa come together in one of the world's most beloved Italian desserts.

€ 8

La Casa della Nonna / Grandmother's House

Torta della nonna: frolla, crema e pinoli raccontano la pasticceria domestica italiana con delicatezza e nostalgia.

(1, 2, 3, 13)

Grandmother's cake with custard and pine nuts: pastry, custard and pine nuts evoke the warmth and nostalgia of Italian home baking.

€ 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

L'Oro di Capri / Golden Capri

Torta Caprese con gelato alla crema: cioccolato e mandorle danno vita a una torta intensa, accompagnata dalla morbidezza del gelato alla crema.

(2, 3, 13)

Caprese chocolate almond cake with vanilla icecream: chocolate and almonds create an intense cake, softened by creamy vanilla ice cream.

€ 10

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

Il Giardino di Frutta / The Fruit Garden

Tagliere di frutta fresca: frutta fresca di stagione servita in una composizione colorata, leggera e naturale.

Fresh fruit platter: seasonal fresh fruit served in a colourful, light and natural composition.

€ 10

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: € 2,50

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.



villacasanova-lucca.it