

Menù PS Ristorante
LUGLIO 2020

CARNE

Degustazione €80 (7 piatti) - Menù €60 (4 Piatti) ***

Terrina di fegatini ***
Chicken liver patè

Il cinghiale accanto al cipresso
Wild pork near the cypress

Pacchero arrosto inCinta ***
Handmade pacchero with Cinta Senese gravy

Fregola piccione e limone
Fregola pasta pidgeon and lemon

Pancia e guancia ***
Roasted pork cheek and belly

L'anatra al melarancio
Roasted duck breast with applesouce

Tentato più di prima ***
Pistachio dessert

PESCE

Degustazione €85 (7 piatti) - Menù €65 (4 Piatti) ***

Gambero rosa e seppia nera ***
Pink shrimp and black squid

Acciughe alla povera
Anchovies with a Povera souce

Gnocco polpo cacio e pepe ***
Handmade gnocchi with octopus, cheese and pepper

Spaghetto alle arselle uovo e uovo
Spaghetti with clams egg and egg

Il baccalà DE' ***
Livornese style codfish

Filetto di pescato, panura, guacamole di zucchine e carote
Fish fillet, zucchini guacamole and carrots

I due opposti dessert ***
"Two opposite" dessert

VEGETARIANO

Degustazione €75 (7 piatti) - Menù €55 (4 Piatti) ***

Un giro a Petriolo ***
Our garden vegetables

La parmigiana
Eggplant parmigiana

Pomodoro, basilico, parmigiano "e la pasta?" ***
Chef's Gazpacho with crunchy pasta

Bottone di ricotta, crema d'olio, peperoni e olive
Ricotta cheese Bottoni, oil cream, peppers and olives

Arrosto di verdure ***
Roasted vegetables

Il sushi dell'orto
Vegetarian sushi

Tricolore Dessert ***
Dessert with sweet tomatoes and basil

Vini

Percorso a 6 calici / 6 glasses € 35,00
Vini di Villa Petriolo

Percorso a 3 calici / 3 glasses € 15,00
Vini di Villa Petriolo

Due Mulini IGT € 4,00
1 calice

I Greti IGT € 4,00
1 calice

Chianti DOCG € 5,00
1 calice

Golpaja IGT € 5,00
1 calice

Chianti DOCG Riserva € 7,00
1 calice

Poggiarello IGT € 10,00
1 calice

Percorso del Sommelier € 50,00
6 calici / 6 glasses

Vini

Percorso del Sommelier
3 calici / 3 glasses

€ 25,00

Percorso del Sommelier
6 calici / 6 glasses

€ 50,00