

## DEGUSTAZIONE VINO WINE PAIRING

Calice di vino di Villa Petriolo / *Villa Petriolo Wine glass* 12

Calice selezionato dal Sommelier oppure Giocando a 'Mosca Cieca'  
*Sommelier-selected glass or playing 'Blind man's buff'* 20

Coperto / *Service* 8

**ACQUA MINERALIZZATA DIAMOND / DIAMOND MINERALIZED WATER** 5

La cucina esclusiva merita acqua mineralizzata. Da provare la differenza: un gusto vellutato che delizia tutti i sensi. Acqua locale ri-mineralizzata, sempre servita fresca, naturale o frizzante. Ricca di preziosi minerali naturali, magnesio e silicati. Arricchita con la brevettata BWT, Best Water Technology.



*Exclusive cuisine deserves mineralized water. Experience the difference: a velvety-soft taste that delights all the senses. Locally mineralized, always served fresh, still or sparkling. Rich in valuable natural minerals, Magnesium, and Silicates. Enhanced with patented BWT, Best Water Technology.*

**ACQUA IN BOTTIGLIA GIGLIO / GIGLIO BOTTLED WATER** 5

Un'acqua oligominerale speciale che nasce dal monte Verna nel Casentino in Toscana. Il processo di produzione minimizza l'impatto ambientale.

*A special oligomineral water that originates from Mount Verna in Casentino, Tuscany. The production process minimizes environmental impact.*

**CAFFÈ / COFFEE** 4

Da oltre 100 anni, la famiglia Lechuga coltiva caffè di alta qualità in Messico. "La Victoria" è un caffè socialmente responsabile, che promuove la sostenibilità ambientale, la biodiversità e il supporto alle comunità locali.



*For more than 100 years, the Lechuga family has been growing high-quality coffee in Mexico. "La Victoria" is a socially responsible coffee, promoting environmental sustainability, biodiversity and support for local communities.*



Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità. *We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.*

In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.  
*In case of allergies or intolerances, notify the restaurant staff before ordering. During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.*

\*Prodotto surgelato \*\*Prodotto congelato \*\*\*Pesce abbattuto e servito crudo: "Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute. \*Deep-frozen product \*\*Frozen product \*\*\*Downed fish is served raw: seafood product complying with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3" as stated in DG SAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.

- |  |   |
|--|---|
| 1. Glutine / <i>Gluten</i>   | 8. Frutta a guscio / <i>Nuts</i>  |
| 2. Crostacei / <i>Crustaceans</i>  | 9. Sedano / <i>Celery</i>   |
| 3. Uova / <i>Egg</i>   | 10. Senape / <i>Mustard</i>   |
| 4. Pesce / <i>Fish</i>   | 11. Semi di sesamo / <i>Sesame seeds</i>  |
| 5. Arachidi / <i>Peanuts</i>   | 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / <i>Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre)</i> |
| 6. Soia / <i>Soy</i>   | 13. Lupini / <i>Lupins</i>  |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and milk-based products (including lactose)</i> | 14. Molluschi / <i>Clams</i>  |



Da sempre, il nostro impegno quotidiano in cucina e in sala si fonda su due valori fondamentali: costanza nel perfezionare ogni piatto e ogni dettaglio del servizio, e passione per offrire esperienze indimenticabili. Oggi, con orgoglio, festeggiamo i **15 anni** di questo progetto che è diventato una vera e propria famiglia, dove ogni ingrediente e ogni gesto raccontano una storia di dedizione e amore per l'ospitalità.

Our daily commitment in the kitchen and dining room has always been based on two fundamental values: constancy in perfecting every dish and every detail of service, and passion for offering unforgettable experiences. Today, we proudly celebrate **15 years** of this project that has become a true family, where every ingredient and every gesture tell a story of dedication and love for hospitality.





## ISTANTI

Degustazione 6 portate / 6 courses Tasting Menú  
138

### ANTIPASTI - STARTERS

Cozze alla brace, pecorino, pepe, pere e brodo di prosciutto di cinta senese DOP (7, 14) 20  
*Grilled mussels with sheep cheese, pepper, pears and Cinta Senese DOP Ham broth*

Lingua di vitello, nocciole, cioccolato, caffè (6, 7, 8, 9) 25  
*Veal tongue, chocolate, hazelnuts, coffee*

### PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Spaghetti, aglio nero, latte di pecora e tartufo (1, 3, 7) 35  
*Spaghetti, black garlic, sheep milk and truffle*

Cappelletti ripieni di cipolla al forno, con ragù di cuore di vitello (1, 3, 7, 12) 25  
*Cappelletti filled with roasted onion and veal heart ragout*

### SECONDO - SECOND COURSE

Coniglio ripieno, indivia, carote e raviolo di coniglio (1, 7, 9) 30  
*Stuffed rabbit, endive, carrots and rabbit raviolo*

### DESSERT

Gelato al burro e tartufo, castagne, confettura di zucca e pepe (1, 7) 20  
*Butter and truffle ice cream, chestnuts, pumpkin jam and pepper*

Degustazione Istanti 6 portate / 6 courses Istanti Tasting Menú 138

Abbinamento vini 6 calici / 6 glasses Wine pairing 72

Ai tavoli superiori alle 6 persone è previsto un menù degustazione uguale per tutti, che possiamo personalizzare su richiesta.  
*For tables of more than 6 people, there is a tasting menu that is the same for everyone, which we can customize upon request.*



## MATER

Degustazione 6 portate / 6 courses Tasting Menú  
138

### ANTIPASTI - STARTERS

Insalata di legumi con fagioli misti, ceci, piselli e brodo di miso (6, 9) 20  
*Legume salad with mixed beans, chickpeas, peas and miso broth*

Cavolfiore alla brace, tartufo, nocciole, fondo di verdure e rape rosse (7, 8, 9) 30  
*Grilled cauliflower with truffle, hazelnut, vegetable stock and beetroot*

### PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Tagliolino al cavolo nero, sedano rapa sottosale affumicato (1, 3, 7, 9) 20  
*Tagliolino with black kale and smoked salt-cured celeriac*

Gnocchi di patate viola, panna acida, cime di rapa e funghi (3, 7) 25  
*Purple potatoes gnocchi with sour cream, turnip greens and mushrooms*

### SECONDO - SECOND COURSE

Uovo morbido, zucca, grano, timo e noce moscata (1, 3, 7) 30  
*Soft egg with pumpkin, wheat, thyme and nutmeg*

### DESSERT

Cioccolato e albicocche (1, 3, 6, 7, 8) 20  
*Chocolate and apricots*

Degustazione Mater 6 portate / 6 courses Mater Tasting Menú 138

Abbinamento vini 6 calici / 6 glasses Wine pairing 72

Ai tavoli superiori alle 6 persone è previsto un menù degustazione uguale per tutti, che possiamo personalizzare su richiesta.  
*For tables of more than 6 people, there is a tasting menu that is the same for everyone, which we can customize upon request.*