

Percorso nella tradizione della fattoria di Petriolo

Journey through the tradition of the Petriolo farm

Degustazione 5 portate / 5 courses <i>Tasting Menú</i>	150
Degustazione 3 portate (con piatti selezionati da voi) <i>3 courses Tasting Menú (with dishes selected by you)</i>	90

Cinghiale in dolceforte

Carrè di cinghiale cacciato nella nostra tenuta, salsa dolceforte, canditi e spezie

Loin of wild boar hunted in our estate, sweet and sour sauce, candied fruit and spices (7, 9, 12)

L'anatra Medicea

Cosce lardellate di anatra allevata da noi, il suo petto marinato, salsa alle verdure e vino bianco

Larded duck legs, marinated breast, (locally raised by us) vegetable sauce and white wine (7, 9, 12)

Raviolo DOP

Raviolo ripieno di ragù di Cinta Senese DOP allevata da noi, brodo del suo prosciutto e finocchietto selvatico

Raviolo filled with our own Cinta Senese DOP ragù, served with its ham broth and wild fennel (1, 9, 12)

Agnello, brace e fieno

Agnello Pomarancino allevato da noi, salsa al fieno e latte di pecora Toscana con verdure di stagione del nostro orto

Pomarancino lamb raised by us, hay sauce and Tuscan sheep's milk with seasonal vegetables from our garden (7, 9, 12)

Torta della (mi) nonna

Frolla del nostro farro, crema pasticcera al latte di pecora toscana e vaniglia, pinoli di San Rossore (Pisa)

Our spelt shortcrust pastry, Tuscan sheep's milk custard with vanilla, and pine nuts from San Rossore (Pisa) (1, 3, 7, 8)

Piatti alla carta / <i>À la carte dish</i>	40
Dolce alla carta / <i>Dessert à la carte</i>	30

Abbinamento vino 5 calici / <i>Wine pairing 5 glasses</i>	75
Abbinamento vino 3 calici / <i>Wine pairing 3 glasses</i>	45

Percorso vegetariano nell'orto e nei campi della fattoria di Petriolo

Vegetarian journey through our garden and farmyard

Degustazione 5 portate / 5 courses <i>Tasting Menú</i>	150
Degustazione 3 portate (con piatti selezionati da voi) <i>3 courses Tasting Menú (with dishes selected by you)</i>	90

Carciofo crudo e cotto

Il nostro carciofo cotto alla brace, insalata dei suoi gambi e salsa di carciofo

Charcoal-grilled artichoke from our garden, stem salad and artichoke jus (7, 12)

Pasta ripiena fatta in casa

Pasta ripiena di ricotta di La Dispensa e asparagi, acqua di asparagi e tuorlo marinato

Pasta filled with ricotta from La Dispensa and asparagus, asparagus water and marinated yolk (1, 3, 7)

Spaghetto del pastore

Pasta fresca fatta in casa, latte delle nostre pecore, il nostro primo sale affumicato e tartufo di stagione

Fresh homemade pasta, milk from our sheep, smoked primo sale from our farm and seasonal truffle (1, 3, 7)

La merenda del contadino

Baccelli del nostro orto, salsa ristretta di vino rosso Golpaja, spuma di pecorino Crosta Oro di Andrea Magi, sfoglia del nostro farro integrale

Broad beans from our garden, Golpaja red wine reduction, Crosta Oro pecorino foam by Andrea Magi, whole spelt crisp from our grains (1, 7, 12)

La setteculli di PS

Cioccolato, nocciola e ricotta

Chocolate, hazelnut and ricotta (1, 3, 6, 7, 8)

Piatti alla carta / <i>À la carte dish</i>	40
Dolce alla carta / <i>Dessert à la carte</i>	30

Abbinamento vino 5 calici / <i>Wine pairing 5 glasses</i>	75
Abbinamento vino 3 calici / <i>Wine pairing 3 glasses</i>	45

Stefano Pinciaroli



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.

DEGUSTAZIONE VINO WINE PAIRING

Calice di vino di Villa Petriolo / <i>Villa Petriolo Wine glass</i>	12
Calice selezionato dal Sommelier / <i>Sommelier-selected glass</i>	20
Giocando a "Mosca Cieca" / <i>"Blind man's buff"</i>	Ogni calice / <i>Each glass</i> 20
Coperto / <i>Service</i>	8

ACQUA MINERALIZZATA DIAMOND / *DIAMOND MINERALIZED WATER*

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.



5

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*

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

5

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

CAFFÈ / *COFFEE*

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.



4

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.

ALLERGIE E INTOLLERANZE / *ALLERGIES AND INTOLERANCES*

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. Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

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. Please feel free to ask the dining room staff to consult the allergen book.

*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 DGSAN 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 DGSAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.*

1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro), 13. Lupini, 14. Molluschi

1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Egg, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk and milk-based products (including lactose), 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds, 12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre), 13. Lupins, 14. Clams



UN VIAGGIO TRA ORIGINE, CONDIVISIONE E MEMORIA.

