

Alla carta | A la carte

Antipasti - Starters	25
Primi - First course	25
Secondi - Main Course	35
Dolci - Desserts	10
COPERTO - SERVICE	5

Scegliendo alla carta tra i piatti che seguono
Choosing a la carte from the following dishes.

In oltre per voi anche due grandi classici del Ristorante PS:
Also for you two great classics of the PS Restaurant:

Gnocco polpo, cacio e pepe

Gnocchi, Polpo, Pecorino, Pepe
Gnocchi, Octopus, Pecorino cheese, Pepper

25

Anatra al melarancio

Anatra, Mela, Arancia
Duck, Apple, Orange

35

Degustazione Vino | Wine tasting

Tra le vigne di Petriolo

In Between Villa Petriolo Vines
4 calici / 4 glasses

35

Giocando a "Moscacieca"

Blind Tasting Game
4 calici / 4 glasses

50

Un'idea, un desiderio, tante aspettative che nascono da una grande **passione**, che nel 2010 dà vita al "Ristorante PS", il piccolo grande sogno di Stefano e Lorenzo. Un viaggio, iniziato allora, con l'intento di fare micro impresa, collaborando con aziende agricole limitrofe per l'approvvigionamento delle materie prime al fine di offrire un'esperienza enogastronomica strettamente legata al **territorio** e che oggi trova, nella filosofia di Villa Petriolo, un alleato unico che sposa l'ambizioso progetto di una cucina fortemente legata alla sostenibilità e al rispetto ambientale, alla prossimità, con produzioni di eccellenza realizzate a qualche decina di metri nella proprietà che circonda il ristorante. L'idea di un'**alimentazione sostenibile**, pulita, di una ristorazione che rispetta l'ambiente, prende forma e si sviluppa, in tutta la sua essenza e in tutta la sua forza e di questo ne fanno tesoro le pietanze presenti sul menu, i piatti che arrivano a tavola realizzati con i tanti prodotti coltivati e allevati nella tenuta. **Creatività** e fantasia si fondono felicemente con l'ecosistema di Villa Petriolo, con precisi richiami alla tradizione, all'**eleganza**, alla ricerca e alla tecnica, per completare un percorso gastronomico unico nel suo genere, fatto di agricoltura rigenerativa, **ecosostenibilità**, produzioni biologiche, che dal campo arrivano sulla tavola insieme a tanta **toscantità**.

*An idea, a desire, many expectations that arise from a great **passion**, which in 2010 gave life to the "PS Restaurant", the little big dream of Stefano and Lorenzo. A journey, started then, with the intention of doing micro-business, collaborating with neighboring farms for the supplying of raw materials in order to offer a food and wine experience closely linked to the **territory** and which today finds, in the philosophy of Villa Petriolo, a unique ally marrying the ambitious project of a kitchen strongly linked to sustainability and respect for the environment, proximity, with excellent products made a few tens of meters away in the property surrounding the restaurant. The idea of a **sustainable**, clean diet, of a restaurant which respects the environment takes shape and develops in all its essence and in all its strength, and this is treasured by the dishes on the menu, the dishes that arrive at the table made with the many products grown and raised on the estate. **Creativity** and imagination blend happily with the ecosystem of Villa Petriolo, with precise references to tradition, **elegance**, research and technique, to complete a unique gastronomic journey, made up of regenerative agriculture, **eco-sustainability**, organic production, arriving on the table from the field with a lot of **Tuscany**.*

Le regole del Ristorante PS

1. Una produzione propria biologica da agricoltura rigenerativa.
Own organic production from regenerative agriculture.
2. Una cucina innovativa nel solco della tradizione.
An innovative cuisine in the wake of tradition.
3. Uno staff giovane a Km0.
A young and KM 0 staff.
4. Una carta dei vini 100% toscana.
A 100% Tuscan wine list.
5. Una filiera di piccoli fornitori locali.
A supply chain made up of small local suppliers.
6. Una cucina ecosostenibile e a impatto zero.
An eco-sustainable and zero impact cuisine.
7. Un menù stagionale.
A seasonal menu.
8. Un impegno verso l'inclusione e il rispetto del prossimo.
A commitment to inclusion and respect for others.
9. Un amore sconfinato per la comunità di cui facciamo parte.
A boundless love for the community we belong to.
10. Una missione: trasmettervi quello in cui crediamo con il sorriso.
A mission: to convey the beauty we believe in with a smile.

Dalla Fattoria | From the Farm

BENVENUTO

Origini

Selezione di piatti storici di PS.
Selection of longstanding PS recipes.

ANTIPASTO

Ani-Mela

Animella, Mela verde, Melanzana, Menta
Sweetbread, Green Apple, Eggplant, Mint.

PRIMO

Frego-la Capra

Fregola di Villa Petriolo, Ragù di capretto, Prugne
Fregola from Villa Petriolo, Goat Ragout, Plums

SECONDO

La Faraona di Poggio

Faraona, Frutta di stagione, Crema di yogurt
Guinea fowl, Seasonal Fruit, Yoghurt Cream

PRIMA DEL DOLCE

Raviolo Burro e Salvia

Cioccolato, Mascarpone, Burro e Salvia
Chocolate, Mascarpone, Butter and Sage

DOLCE

Vattel'a Péscia

Caprino, Pesche sciroppate, Lavanda
Goat cheese, Peaches in Syrup, Lavender

Dalla Costa | From the Coast

BENVENUTO

Origini

Selezione di piatti storici di PS
Selection of longstanding PS recipes

ANTIPASTO

La Trottola

Trota, Prosciutto, Melone
Trout, Ham, Melon

PRIMO

Serenata di Mare

Spaghetti alla chitarra, Riccio di mare, Albicocca, Seppia
"Guitar" Spaghetti, Sea Urchin, Apricot, Cuttlefish

SECONDO

Pescato dal Fondo

Pescato, Nduja, Aglio nero, Peperone, Crostacei, Bottarga
Fish, Nduja, Black Garlic, Pepper, Prawns, Bottarga

PRIMA DEL DOLCE

Raviolo Burro e Salvia

Cioccolato, Mascarpone, Burro e Salvia
Chocolate, Mascarpone, Butter and Sage

DOLCE

I Colori di Giotto

Cioccolato bianco, mix di frutta disidratata
White chocolate, dehydrated fruit mix

Dall' Orto | From the Garden

BENVENUTO

Origini

Selezione di piatti storici di PS.
Selection of longstanding PS recipes.

ANTIPASTO

Frutta Mistica

Composizione di frutta e misticanze, gelato all'olio
Composition of fruit and mixed salads, oil ice cream

PRIMO

Il Raviolo Incaponito

Interpretazione della caponata in un raviolo
Interpretation of caponata in a ravioli

SECONDO

Arrostì le Zucchine

Zucchine, Crescenza, Pesto di basilico, Rostì di patate
Zucchini, Crescenza, Basil pesto, Potato Rostì

PRIMA DEL DOLCE

Raviolo Burro e Salvia

Cioccolato, Mascarpone, Burro e Salvia
Chocolate, Mascarpone, Butter and Sage

DOLCE

La Pera Brilla

Pere, Babà, Pecorino
Pears, Babà, Pecorino

Caffetteria | Coffee Bar

Caffè - Coffee	3
Caffè Brasile - Brazilian Coffee	5
Caffè Ethiopia - Ethiopian Coffee	5
Decaffeinato - Decaffeinated Coffee	3
Orzo - Barley	3
Tè Verde - Green Tea	4
Tè Nero - Black Tea	4
Tisana - Herbal Infusion	3
Acqua - Water	4
Coperto - Service	5

TUTTI I PREZZI DEL MENÙ SONO ESPRESSI IN EURO IVA INCLUSA
ALL PRICES IN THIS MENU ARE EXPRESSED IN EURO INCLUDING TAX

In caso di allergie avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

In case of allergies, notify the restaurant staff before ordering.
During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded therefore our dishes may contain allergenic substances according to EU Reg. 1169/11. Ask the dining room staff to consult the allergen book.