

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

## **La cinta veneziana**

Fegatelli di cinta, fondo bruno, finocchietto, pane al bacon, crema di cipolle rosse, alloro.  
*Fegatelli di cinta, brown stock, fennel, bacon bread, cream of red onions, bay leaf.*

PRIMO

## **Il peposo in camicia**

Raviolo ripieno di peposo, spuma di peposo, brodo di pepe e limone, gelatina allo zenzero.  
*Raviolo stuffed with peposo, peposo foam, pepper broth and lemon, ginger jelly.*

SECONDO

## **Ho pescato un'anatra nel bosco**

Petto d'anatra, salsa d'acciughe, frutti rossi, cipollotto, fondo bruno.  
*Duck breast, anchovy sauce, red fruits, spring onion, brown stock.*

PRIMA DEL DOLCE

## **Dolci lasagne**

Pasta all'uovo al cioccolato, besciamella dolce e frutta secca.  
*Egg pasta with chocolate, sweet bechamel and dried fruit.*

DOLCE

## **Tradizione toscana**

Semifreddo ai cantuccini, zabaione al vinsato e brutti ma buoni  
*Semifreddo with cantucci, zabaione with vin santo and traditional bisquits.*

# Dalla Costa | From the Coast

---

BENVENUTO

## **Origini**

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

ANTIPASTO

## **Sgombero**

Sgombro affumicato, lenticchie, melograno.  
*Smoked mackerel, lentils, pomegranate.*

PRIMO

## **Ri-sotto gli scampi ci sono i ceci**

Riso, scampi e ceci.  
*Rice, scampi and chickpeas.*

SECONDO

## **La triglia agli irti colli**

Triglia, carote, caviale di aringa, tartufo  
*Mullet, carrots, herring caviar, truffle*

PRIMA DEL DOLCE

## **Dolci lasagne**

Pasta all'uovo al cioccolato, besciamella dolce e frutta secca.  
*Egg pasta with chocolate, sweet bechamel and dried fruit.*

DOLCE

## **Passione motori**

Mousse al cioccolato fondente, bavarese al mascarpone,  
frutto della passione, cremoso alle nocciole,  
biquit al cioccolato, gluè di cacao.  
*Dark chocolate mousse, mascarpone Bavarian cream,  
passion fruit, creamy with hazelnuts,  
chocolate biquit, cocoa glue.*

# Dall' Orto | From the Garden

---

BENVENUTO

## **Origini**

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

ANTIPASTO

## **I re d'autunno**

Funghi, castagne, tartufo e pecorino.  
*Mushrooms, chestnuts, truffles and pecorino.*

PRIMO

## **Par d'esse in montagna**

Tagliatelle, porcini, polenta, cipolla.  
*Tagliatelle, porcini mushrooms, polenta, onion.*

SECONDO

## **Ma cosa c'hai nella zucca?**

Zucca, spuma di parmigiano, liquirizia, caffè.  
*Pumpkin, parmesan mousse, licorice, coffee.*

PRIMA DEL DOLCE

## **Dolci lasagne**

Pasta all'uovo al cioccolato, besciamella dolce e frutta secca  
*Egg pasta with chocolate, sweet bechamel and dried fruit.*

DOLCE

## **Pietra serena**

Cachi, cioccolato, lamponi, nocciole, bianco mangiare alle mandorle.  
*Persimmon, chocolate, raspberries, hazelnuts, blancmange with almonds.*

## *Alla carta | A la carte*

---

Antipasti - Starters	25
Primi - First course	25
Secondi - Main Course	35
Dolci - Desserts	13

Scegliendo alla carta tra i piatti dei menù  
oppure due grandi classici del Ristorante PS:

*Choosing a la carte from the menu dishes.  
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

### **Guancia e pancia**

Guancia e pancia di maiale, patate montate,  
crema di prugne, fondo bruno e maggiorana  
*Pork cheek and belly, whipped potatoes,  
plum cream, brown stock and marjoram*

35

## *Degustazione Vino | Wine tasting*

---

### **Tra le vigne di Petriolo**

*In Between Villa Petriolo Vines*  
3 calici / 3 glasses

35

### **Giocando a "Moscacieca"**

*Blind Tasting Game*  
3 calici / 3 glasses

50

# Caffetteria | Coffee Bar

---

Caffè - Coffee	4
Caffè Brasile - Brazilian Coffee	7
Caffè Ethiopia - Ethiopian Coffee	7
Decaffeinato - Decaffeinated Coffee	4
Orzo - Barley	4
Tè Verde - Green Tea	4
Tè Nero - Black Tea	4
Tisana - Herbal Infusion	4
Acqua - Water	4
Coperto - Service	6

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.