

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.

Benvenuti a PS Ristorante

Il menù che segue è frutto di passione,
fantasia e grande impegno.
Tutti i piatti sono stati realizzati
nel profondo rispetto dell'uomo e dell'ambiente.

Welcome to PS Restaurant

*The following menu is the result of passion,
imagination and great commitment.
All the dishes have been made with
the outmost respect for man and the environment.*

Degustazione Vino | Wine tasting

Vini di Villa Petriolo *Villa Petriolo Vines*

2 calici / 2 glasses	24
3 calici / 3 glasses	36
4 calici / 4 glasses	48

Dalla cantina oppure "Giocando a Moscacieca" *from other estates or with a Blind Tasting Game*

2 calici / 2 glasses	40
3 calici / 3 glasses	60
4 calici / 4 glasses	80

Dalla Fattoria | From the Farm

BENVENUTO

Origini

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

ANTIPASTO

So'fritto di coda

Terrina di coda frita, carota, sedano, limone e cipolla in agrodolce.
Terrine of fried oxtail, carrot, celery, lemon and sweet and sour onion.

ANTIPASTO

C'erva una volta...

Tartare di cervo, scorzonera, radicchio, aceto di melograno.
Venison tartare, salsify, radicchio, pomegranate vinegar.

PRIMO

Caramelle mediche

Caramelle al cacao farcite di lepre, tartufo, fegato, olive e arancia.
Cocoa ravioli filled with hare, truffle, liver, olives and orange.

SECONDO

Gote rosse

Ganascino glassato di Cinta Senese, barbabietola, yogurt e salvia.
Cinta Senese glazed cheek, beetroot, yoghurt and sage.

PRIMA DEL DOLCE

L'ovo al tegamino

Mandorla amara, agrumi e cioccolato - Bitter almond, citrus fruits and chocolate.

DOLCE

Pane d'oro

Mousse di pane toscano, vaniglia, crema inglese al limone, cacao, vinsanto e briciole di pandoro.
Tuscan bread mousse, vanilla, lemon creme anglaise, cocoa, vinsanto and pandoro crumbs.

BENVENUTO + 2 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 70
BENVENUTO + 3 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 95
BENVENUTO + 4 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 120

Dalla Costa | From the Coast

BENVENUTO

Origini

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

ANTIPASTO

Crudo dolce e croccante

*Mazzancolle, topinambur e vaniglia, pasta d'arancia.
Prawns, Jerusalem artichokes and vanilla, orange paste.*

ANTIPASTO

Baccalà verso sud

*Carpaccio di baccalà, cime di rapa, aglio nero, alloro e bottarga.
Cod carpaccio, turnip greens, black garlic, bay leaf and bottarga.*

PRIMO

Crostino di lago

*Ravioli di anguilla, fegato di coniglio, carote e capperi.
Eel ravioli, rabbit liver, carrots and capers.*

SECONDO

Calamaro a rilento

*Calamaro alla brace, fritto e in salsa, zuppetta di lumachine di mare.
Grilled squid, fried and in sauce, sea snail soup.*

PRIMA DEL DOLCE

L'ovo al tegamino

Mandorla amara, agrumi e cioccolato - Bitter almond, citrus fruits and chocolate.

DOLCE

Bergamotto sganasciato

*Cioccolato, finocchietto e bergamotto.
Chocolate, fennel and bergamot.*

BENVENUTO + 2 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 70
BENVENUTO + 3 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 95
BENVENUTO + 4 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 120

Dall' Orto | From the Garden

BENVENUTO

Origini

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

ANTIPASTO

Verza la soia sull'arancia

Verza, soia, arancia e spuma di patate.
Cabbage, soy, orange and potato mousse.

ANTIPASTO

Capra e cavoli

Interpretazione della bruschetta di cavolo nero con formaggio caprino.
Interpretation of black cabbage bruschetta with goat cheese.

PRIMO

Gnudi si nasce

Gnudi di ricotta al carbone, radicchio, blu di capra.
Ricotta gnudi, radicchio, blue goat cheese.

SECONDO

Il re magi

Sedano rapa, nocciole, grande magi allo zafferano.
Celeriac, hazelnuts, saffron grande magi.

PRIMA DEL DOLCE

L'ovo al tegamino

Mandorla amara, agrumi e cioccolato - Bitter almond, citrus fruits and chocolate.

DOLCE

Planeta

Lamponi, cioccolato, tartufo, mandarino.
Raspberries, chocolate, truffle, mandarin.

BENVENUTO + 2 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 70
BENVENUTO + 3 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 95
BENVENUTO + 4 PORTATE A SCELTA + PRE DESSERT + DOLCE 120

Alla carta | A la carte

Piatto alla carta	35
A la carte dishes	35

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	8

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.