



“ Costanza e passione, due termini che si concretizzano in cucina e sala attraverso il nostro impegno quotidiano. La sostenibilità vera, come condizione irrinunciabile nello sviluppo creativo dell’unico modello di ristorazione che da sempre perseguiamo. ”

“ Constancy and passion. Two terms that materialize in our kitchen and dining room through our daily commitment to the achievement of true sustainability, as an indispensable condition in the creative development of the unique model of restaurant that we have always pursued. ”

Stefano Pinciaroli & Lorenzo Caponi



PS

ISTANTI INSTANTS

IL FUORICLASSE... ACCIUGA DA 10
Acciughe, gamberi della costa, zucchine
Anchovies, prawns from the coast, courgettes

MEGLIO DI UN SALMO
Trota, rabarbaro, pere, rafano
Trout, rhubarb, pears, horseradish

LE CONTRADE DELLA FARAONA
Quattro modi di servire la faraona
Four ways to serve guinea fowl

FREGOLA INCINTA DI SEPIE
Fregola, seppie, prosciutto di Petriolo
Fregola, cuttlefish, Petriolo ham

TERRA VOSTRA
Raviolo di melanzane, agnello di Petriolo, caprino
Aubergine ravioli, Petriolo lamb, goat cheese

LA REGINA BIANCA
Chianina alla brace, insalata, mezcal
Grilled Chianina, salad, mezcal

PLANETA
Cioccolato fondente, lamponi, pesca, limone
Dark chocolate, raspberries, peach, lemon

DALL'ORTO FROM THE GARDEN

NELLA PANZA

Pane toscano DOP, pomodoro, cetriolo, cipolla, basilico
DOP Tuscan bread, tomato, cucumber, onion, basil

CARO-TRE

Interpretazione di carote
Interpretation of carrots

CECI A MEZZANOTTE

Ceci, erbe di campo, bacon di ceci
Chickpeas, wild herbs, chickpea bacon

IL FUNGHETTO DI MELANZANE

Melanzane, limone, pomodoro, menta e pinoli
Aubergines, lemon, tomato, mint and pine nuts

GOLOSITÀ

Amarena, babà
Black cherry, babà

euro 110

ALLA CARTA A LA CARTE

Piatto alla carta	30
A la carte dish	30

DEGUSTAZIONE VINO WINE PAIRING

Vini di Villa Petriolo	calice	12
Villa Petriolo Vines	glass	12
Dalla cantina oppure 'Giocando a Moscacieca'	calice	20
From other estates or with a 'Blind Tasting Game'	glass	20

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.

