



“ 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

## CALA - AMATRI

Calamaro, Amatriciana di aringa affumicata, colatura di scamorza. (1,3,4,5,7,12)  
Squid, herring Amatriciana, smoked scamorza, leek oil.

## TUTTO NASELLO

Nasello marinato con soia di ceci, mantecato con il nostro olio,  
la sua trippa alla fiorentina e il fegato montato al burro con fichi e mandorle. (1,4,6,7,8,12)  
Hake fish marinated with soy sauce, whipped with our extravergin olive oil,  
tripe fiorentin style and liver patè with almonds and figs.

## IL SANTO SELVAGGIO

Terrina di fagiano con scarola brasata, salsa al vin santo di Petriolo e  
quiche salata di fegato e uva sultanina. (1,3,4,5,7,8,9,12)  
Pheasant terrine, braised salad with pine nuts, dry grapes, liver pie and vin santo sauce.

## CHE “GNOCCO” QUESTO GNUDO!

Gnocchi di ceci ripieni di ricotta e tartufo bianco, triglie, funghi e salsa di cicale di mare. (1,2,3,4,7,9,12)  
Chickpeas gnocchi filled with ricotta and white truffle, red mullet, mushrooms and shrimps sauce.

## RAVIOLO PANCIA E GUANCIA

Raviolo farcito di pancia di maiale di cinta, ragù di ganascino di cinta,  
salsa di prugne e olio alla maggiorana. (1,3,7,9,12)  
Pork belly raviolo, cheek ragù, plums sauce and marjoram oil.

## ANIMA E CUORE

Animelle alla brace, zucca, caffè di cicoria. (7,9,12)  
Sweerbreads, pumpkin, chicory coffee.

## PASSEGGIANDO NEL BOSCO

Babà ripieno al tartufo, crumble di mandorle e pepe nero, crumble al cacao,  
marmellata di finocchi e tartufo al tartufo. (1,3,7,8)  
Babà stuffed with truffle, almond and black pepper crumble, cocoa crumble  
and fennel and truffle jam

# MATER

## MAMMA MONTAGNA

Caldarroste in spuma e glassate al nostro vin brulè, funghi e polvere di alloro (12)  
Roasted chest nuts with hot red wine, mushrooms and laurel.

## MALEDETTO TOSCANO

Bignè di patate farciti di pecorino “maledetto toscano”, salsa di olive arrosto, pinoli e bietole. (1,3,7,8,12)  
Potato's bignè filled with pecorino cheese, roasted olive sauce, pine nuts and beet.

## IL RAMEN DI PETRIOLO

Spaghetti alla chitarra ai grani antichi, infuso di radici ed erbe, verdure croccanti. (1,3,6,9,12)  
Petriolo's ramen with old grain noodles and vegetables infusion.

## CAPPERI AMARI?!... E CHE CAVOLI!

Tipologie di cavoli arrosto, spuma di uovo, capperi, limone. (3,7,12)  
Different type of cabbage, egg foam, capers and lemon.

## BINGO BONGO

Interpretazione del profiterrolles. (1,3,7,8)  
Interpretation of classic Italian dessert.

euro 110

## ALLA CARTA A LA CARTE

Piatto alla carta  
A la carte dish

euro 30  
euro 30

## DEGUSTAZIONE VINO WINE PAIRING

Vini di Villa Petriolo  
Villa Petriolo Vines

calice euro 12  
glass euro 12

Dalla cantina oppure ‘Giocando a Moscacieca’  
From other estates or with a ‘Blind Tasting Game’

calice euro 20  
glass euro 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.

---

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 greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupins
14. Clams

