

OUR WINES & BEER - I NOSTRI VINI E BIRRA

Aida - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Vino Spumante Biologico	9	27
Maria - <i>Sangiovese e Barbera</i> - Vino spumante rosato	9	30
Due Mulini - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Bianco IGT Toscana 2024 Biologico	8	23
I Greti - <i>Merlot</i> - Rosato IGT Toscana 2022 Biologico	8	25
Mnemosis - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - Chianti DOCG 2022 Biologico	8	23
Golpaja - <i>Merlot, Sangiovese</i> - Rosso IGT Toscana 2022 Biologico	9	30
Chianti Riserva DOCG - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - 2021	10	37
Poggiarello - <i>Sangiovese, Barbera, Carmenere, Merlot</i> - Rosso IGT Toscana 2019	15	72
Hector - <i>Merlot, Sangiovese e Barbera</i> - Vino rosso IGT Toscana 2022 Biologico	18	90
Birra Artigianale La Bionda di Petriolo		12



CONSULTA LA NOSTRA CARTA DEI VINI
VIEW OUR WINE LIST



Caffè espresso	3	Tisana, te / <i>Herbal infusion, tea</i>	4
Caffè macchiato / <i>Espresso coffee with milk</i> 3		Cioccolata calda / <i>Hot chocolate</i>	5
Caffè americano	4	Orzo / <i>Barley</i>	4
Cappuccino	5	La nostra acqua filtrata 75 cl	
Latte macchiato / <i>Milk with coffee</i>	4	<i>Filtered water</i>	2
Caffè Shakerato / <i>Shaked coffee</i>	5	Coperto / <i>Service</i>	4
Capuccino shakerato / <i>Shaked cappuccino</i> *	6		

Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità.

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

*Prodotto surgelato. **Prodotto congelato. ***Pesce abbattuto e servito crudo: "Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute.

We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.

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

*Deep-frozen product. **Frozen product. ***Downed fish is served raw: seafood product complying with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3" as stated in DG SAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.



Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Lactose Free

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

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection

MATER
LONGEVITY FOOD LAB

RAW POWER

Il tema di quest'anno per il nostro Food Lab é il crudo. In questo menú troverete solo pesce proveniente dal mare della Toscana e verdure del nostro orto biologico.

This year, our Food Lab embraces the theme RAW. Our menu features the freshest fish from the seas of Tuscany and vibrant vegetables handpicked from our organic garden.

11:00 - 7:30 PM



VILLA
PETRIOLO
TOSCANA



COCKTAILS

COSMOPETRIOLO

Vodka toscana, liquore agli agrumi, Rosolio (Dianella), succo di mela
Tuscan vodka, citrus liqueur, Rosolio (italian liqueur), apple juice

NEGRIOLO

Gin toscano alla camomilla, Vermouth dry, liquore agli agrumi,
cannella in polvere, vaniglia bacca
Tuscan chamomile gin, Vermouth dry, citrus liqueur, cinnamon and vanilla

UN AMERICANO A CERRETO

Bitter toscano, Vermouth rosso, soda al limone ed arancia,
miele mille fiori di Petriolo, alloro
Tuscan gin, red Vermouth, lemon and orange soda, Villa Petriolo honey, bay leaves

CHIANTINI

Vodka toscana, vino Chianti di Villa Petriolo, Basilico
Tuscan vodka, Villa Petriolo Chianti wine, basil

IL MARTINI DEL FORNAIO

Gin toscano, peperoncino, Vermouth dry alla crosta di pane, perle di Olio Petriolo
Tuscan gin, red pepper, Vermouth dry with crumbles, Villa Petriolo Olive Oil

RED FATHER

Vino rosso Villa Petriolo, Tequila bianca, sciroppo di agave, succo di limone
Villa Petriolo red wine, white Tequila, agave syrup, lemon juice

GRETI SPRITZ

Vino rosato I Greti di Villa Petriolo, liquore agli agrumi, zucchero liquido,
tonica alla salvia, frutti di bosco
Villa Petriolo Rosé I greti, citrus liqueur, sugar syrup, sage tonic water, red fruits

GIN TONIC DELL'ORTO

Gin toscano, vino bianco Due Mulini di Villa Petriolo, tonica
Tuscan gin, Due Mulini Villa Petriolo white wine, tonic water

ROSITO

Grappa di Villa Petriolo, soda, succo di limone, Rosolio (Dianella)
Villa Petriolo grappa, soda, lemon juice, Rosolio (italian liqueur)

GOLD VELVET

Vino spumante Brut Villa Petriolo, birra artigianale di Villa Petriolo, Tequila Gold
Villa Petriolo Prosecco, Villa Petriolo beer, gold Tequila

I NOSTRI PIATTI - MAIN DISHES

*Carpaccio di trota affumicata con semi di zucca, salsa di senape e miele e misticanza
*Carpaccio of smoked trout with pumpkin seeds, mustard
and honey sauce and mixed greens* (4, 9, 10)

21



**Tartare di branzino condita al nostro olio EVO, erba cipollina e spinacino fresco
Sea bass tartare seasoned with our EVO oil, chives and baby spinach (4)

22



**Crudo di mazzancolle nostrali su un letto di insalata del nostro orto
ed emulsione di limone

Raw local langostines on a bed of salad from our garden and lemon emulsion (2)

28



*Scampi con frutta fresca e crudité di verdure di stagione
Scampi with fresh fruit and crudités of seasonal vegetables (2, 9)

26



Insalata dell'orto, pomodori secchi, olive, ravanelli, semi di zucca e noci,
condita con vinaigrette

*Salad from our garden, dried tomatoes, olives, radish, pumpkin seeds,
nuts, vinaigrette dressing* (8, 12)

15



Insalata dei nostri pomodori, cipollotto, semi di girasole e mandorle, condita con
germogli, il nostro olio EVO e aceto balsamico di Castagneto Carducci
*Salad from our tomatoes, sprine onions, sunflower seeds and almonds garnished
with sprouts, our EVO oil and balsamic vinegar from castagneto carducci* (8,12)

15



Macedonia di frutta

Fruit salad

15

