

GOLPAJA
TOSCANA OSTERIA *all Day*

From:

10:30 am - 12:00 pm

2:30 pm - 6:00 pm

From the garden

INSALATA DI VERDURA DI STAGIONE / SEASONAL VEGETABLE SALAD

Mix di verdure e germogli con aceto balsamico, olio EVO, olive, semi di girasole, semi di zucca e noci
Mixed vegetables and sprouts with balsamic vinegar, extra virgin olive oil, olives, sunflower seeds, pumpkin seeds, and walnuts (8, 9, 11, 12)

15   

**INSALATA DI POLLO / CHICKEN SALAD

Insalata verde con crostini di pane ai grani antichi, scaglie di Gran De' Magi condita con il nostro olio EVO e maionese realizzata con uova di gallina BIO
With ancient grain bread croutons, Gran De' Magi flakes seasoned with our EVO oil and mayonnaise made with organic chicken eggs (1, 3, 7, 12)

18

INSALATA DI CECI / CHICKPEAS SALAD

Ceci BIO, cipollotto fresco del nostro orto, pomodorini, germogli, semi di girasole e di zucca, con olio EVO ed aceto balsamico di Castagneto Carducci
Organic chickpeas, fresh spring onion from our garden, cherry tomatoes, sprouts, sunflower and pumpkin seeds, with EVO oil and balsamic vinegar from Castagneto Carducci (1, 11, 12)

16  

INSALATA CAPRESE/ CAPRESE SALAD

Mozzarella di bufala Toscana Bio, pomodoro fresco and basilico
Organic Tuscan buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil (7, 12)

26 

**VEGGIE BURGER

Pane ai semi, burger di avena e spinaci, cipolla brasata BIO dell'azienda "Lunica", salsa sweet chili Bio, insalata e chips di patate
Seeded bread, oats and spinach burger, organic braised onion from "Lunica", organic sweet chili sauce, lettuce, potato chips (1, 5, 6, 11, 12)

28 



From our fields

**LASAGNE DELLA NONNA / GRANDMA'S LASAGNE

Tipiche sfoglie di pasta con besciamella fatta in casa e ragù tradizionale di manzo
Typical pasta sheets with homemade béchamel sauce and traditional beef ragù (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

24

PASTA CON POMODORO / PASTA WITH TOMATO SAUCE

**Pasta trafilata al bronzo da grani antichi con pomodoro fresco toscano BIO
Bronze-drawn pasta from ancient grains with fresh organic Tuscan tomatoes (1, 3, 9, 12)

18 

** PIZZA CLASSICA

Ai nostri grani antichi, pomodoro BIO, mozzarella di bufala Toscana BIO
With our ancient grains, organic tomatoes, organic Tuscan buffalo mozzarella (1, 6, 7, 12)

28

PASTA RAGÙ SUINO / PASTA WITH PORK RAGÙ

**Pasta fresca di grani antichi al ragu di grigio cerretano con prugne, pistacchi e pomodori secchi
Bronze-drawn pasta from ancient grains with pork ragù sauce, plums, pistachios, and dried tomatoes (1, 3, 7, 8, 12)

19



From the farm

**LONGEVITY BURGER

Pane con semi di zucca, carne di manzo di Chianina BIO, pecorino toscano, cipolle brasate BIO, insalata, pancetta, ketchup toscano BIO, chips di patate

Bread with pumpkin seeds, organic Chianina beef, Tuscan pecorino, organic braised onions, salad, bacon, organic Tuscan ketchup, potato chips (1, 3, 7, 11, 12)

28

**PULLED PORK SANDWICH

Pane in cassetta di Petriolo ai sette cereali, maiale di Cinta Senese BIO, pancetta, pomodorini secchi, uovo, insalata e chips di patate

Petriolo loaf of bread with seven cereals, pulled organic Cinta Senese pork, bacon, dried tomatoes, egg, lettuce and potato chips (1, 6, 7, 8, 10, 11, 12)

20

**Branzino al forno con caponata di verdure di stagione

Baked sea bass with seasonal vegetable caponata (4, 9, 12)

24  



Sweet Moments

**Gelato fatto in casa al miele di Petriolo / *Homemade ice cream with Petriolo honey* (7, 8)

8

Cantuccini / *Traditional Tuscan cantuccini (almond biscuits)* (1, 3, 7, 8, 12)

6

**Sorbetto di nostra produzione con frutta di stagione (secondo la disponibilità)

Homemade sorbet with seasonal fruit (upon availability)

8  

**Brioche di nostra produzione con crema al limone e mousse al cioccolato bianco e vaniglia

Homemade brioche with lemon cream and white chocolate and vanilla mousse (1, 3, 6, 7)

10

**Cheesecake cotto al vapore con salsa al lampone e crumble di biscotti

Steamed cheesecake with raspberry sauce and biscuit crumble (1, 3, 6, 7, 8)

10

Macedonia di frutta di stagione / *Fruit seasonal salad*

15  

**Crostata di Mele / *Home made apple tart* (1, 6, 8)

8 

Yogurt da 150 g dell'azienda agricola "La dispensa" / *150 g yoghurt from the "La dispensa" farm* (7)

8 

**Torta Vegana alle Carote / *Vegan Carrot cake* (1, 6, 8)

8 



VILLA
PETRIOLO
TOSCANA

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALLERGIES AND INTOLERANCES

**Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità.
*We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.***

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.

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.

*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.

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.*

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



Vegan
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Lactose Free