

GOLPAJA TOSCANA **OSTERIA**

IL NOSTRO IMPEGNO

La **sostenibilità** fa parte del nostro DNA e lo dimostriamo attraverso il nostro impegno globale che si riflette nelle più piccole azioni quotidiane.

OUR COMMITMENT

***Sustainability** is part of our DNA and can be seen through our overall commitment incorporating into the smallest of everyday actions.*

PRODUZIONI BIOLOGICHE DI VILLA PETRIOLO

ORGANIC PRODUCTIONS OF VILLA PETRIOLO



I GRANDI CLASSICI – THE GREAT CLASSICS

**Terrina di fegatini al Vinsanto con confettura di cipolle e croccante di pane
Chicken liver terrine with Vinsanto served with sweet onion jam and bread chips

(1, 7, 12)

16

Prosciutto **bio** toscano della **nostra Cinta Senese DOP**

Organic estate-raised Cinta Senese Prosciutto PDO, Tuscany's noble heritage breed

17/ Hg



**Gnocco di patate toscane, polpo di scoglio, “cacio e pepe”

House-made potato gnocchi, tender reef octopus, matured cheese and fresh pepper

(1, 3, 4, 7, 12)

21

Pasta **trafilata al bronzo da grani antichi al ragù di suino
con prugne, pistacchi e pomodori secchi

Bronze-drawn pasta^A from heritage grains^B, pork ragù sauce
with plums, pistachios and dried tomatoes (1, 3, 7, 8, 12)

19

Cappello del prete da vitello toscano,

patate montate all'olio EVO di **Villa Petriolo** e fondo bruno

*Slow-cooked Tuscan chuck, estate **EVO^C** olive oil potato purée, traditional rich veal reduction*

(7, 9, 12)

23

ANTIPASTI – APPETIZERS

Selezione di Salumi di Villa Petriolo da Cinta Senese **bio** DOP e formaggi pregiati con crostini misti su pane a **lievitazione naturale da grani antichi**, giardiniera dell'orto
Estate charcuterie board featuring Cinta Senese PDO, local cheese selection, heritage grain sourdough^B crostini and garden pickles (1, 7, 9, 12)

26



****Panino artigianale ai 7 cereali** con carne *salada*, cavolo verza piccante, salsa miele bio di **Petriolo** e arancia del giardino

Artisan 7-grain sandwich with salted meat, spicy Savoy cabbage, organic Villa Petriolo honey sauce and garden orange (1, 11, 12)

19

****Crocchetta di ceci toscani**, crema al cavolo nero, salsa al BBQ vegana e mayonese alla mandorla

Tuscan chickpea croquette, kale cream, vegan BBQ sauce and almond mayonnaise (8, 9, 12)

18



*****Carpaccio di branzino del tirreno**, nettare di sedano alla vodka toscana, crema fluida di pomodoro agrodolce **bio** e cialde di pomodoro

Tyrrhenian sea bass carpaccio, Tuscan vodka celery nectar, organic sweet & sour tomato fluid cream and tomato waffles (3, 4, 9, 12)

16

Crostone di pane a **lievitazione naturale da farine di grani antichi** con variazione di cavoli **bio** dell'orto saltati all'olio EVO di **Villa Petriolo**
Heritage grain sourdough^B crostone with sautéed cabbages from our garden and Villa Petriolo EVO^C olive oil (1, 12)

12



PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

Pappardelle **trafilate al bronzo da grani antichi al cinghiale selvaggio
“Pappardelle” **Bronze-drawn pasta A from heritage grains B**, with wild boar ragù
(1, 3, 8, 9, 12)

21



****Raviolo casalingo** alle erbe spontanee, ripieno di carciofi
e crema inglese salata al **formaggio Grande Magi**
Homemade wild herb ravioli filled with artichokes and **Grande Magi cheese**
salted custard (1, 3, 7, 12)

20

Tagliolino burro, acciughe, gremolada di **pane da grani antichi
e bietola fresca

Tagliolino butter, anchovies, gremolada **bread from ancient grains**
rosemary and fresh chard (1, 2, 3, 4, 7, 12)

18



Fregola artigianale **dai nostri grani antichi agli asparagi scottati **all’olio EVO**
di **Villa Petriolo** e gocce di fondo bruno vegetale dell’orto
Artisanal fregola from our ancient grains, blanched asparagus in **Villa Petriolo EVO C**
olive oil and drops of vegetable brown bottom from our garden (1, 12)

16



Calamarata con **seppie nostrali, il loro nero, piselli e ventresca
di **tonnetto del tirreno** affumicato

Calamarata with **nostral cuttlefish**, “their black”, peas and smoked
Tyrrhenian tuna ventresca (1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

25



SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

Bistecca frollatura minima 30 giorni
Beef Steak dry ageing 30 days
70 /kg

Cicoria arrosto con pomodorini secchi e olive, crema di pane da grani antichi
bruciato e fondo bruno di verdure dell'orto
*Roasted chicory with sun-dried cherry tomatoes and olives, cream of bread from burnt
ancient grains and brown bottom of garden vegetables (1, 9)*

16



Uovo in camicia, spuma di formaggio "Grande Magi"
e bietoline saltate con uvetta e pinoli
*Poached egg, "Grande Magi" cheese mousse and sautéed chard
with raisins and pine nuts (3, 7, 8,12)*

19

Guancia di maialino brasata, fondo bruno, nuvola di radicchio e salvia
Braised pork cheek, brown bottom cloud of red chicory and sage (7, 12)

24

Faraona, con la sua coscia ripiena di erbe e pecorino, fondo di faraona
e spuma del suo fegato, carote brasate
*Guinea fowl, leg stuffed with herbs and pecorino cheese, guinea fowl bottom
and mousse of its liver, braised carrots (7, 9, 12)*

26



**Trota salmonata delle montagne pistoiesi, emulsione al burro e vino bianco
con fumetto di pesce, finocchi marinati e salsa allo yogurt
*Pistoia mountains salmon trout, butter and white wine emulsion with fish stew,
marinated fennel and yogurt sauce (2, 4, 7, 9, 12, 14)*

22

^A **Bronze-drawn:** making the surface of pasta more porous,
which allows it to better absorb sauces, improving the flavor. This same porosity also helps bron-
ze-drawn pasta to be more easily digested, as it breaks down quickly in the stomach.

^B **From heritage grains:** wheat types that have remained intact in flavor, color, properties
and genetic composition.

^C **EVO:** Extra Virgin Olive Oil.

CONTORNI – SIDE DISHES

**Patate arrosto / *Roasted potatoes*
*Erbe saltate / *Sauteed greens*
Ceci all'olio EVO* di **Villa Petriolo /
*Chickpeas seasoned with **EVO C** Olive Oil from **Villa Petriolo*** (1)
Insalata mista / *Mixed salad* (9, 12)
7

MENU BIMBI – KIDS MENU

Pasta all'olio EVO* di **Villa Petriolo, al pomodoro o al **ragù di suino
*Pasta with **EVO C** Olive Oil from **Villa Petriolo**, tomato sauce or pork ragù sauce* (1, 3, 12)
10

**Cotoletta di pollo con **patate arrosto
Breaded chicken cutlet with roasted potatoes (1, 3, 6)
14

La nostra acqua filtrata 75 cl / *Filtered water 75 cl* - 2
Acqua in bottiglia 75 cl / *Bottled water 75 cl* - 4
Coperto / *Service* - 4

I VINI E LA BIRRA DI VILLA PETRIOLO VILLA PETRIOLO WINES AND BEER

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 2022 Biologico	8	23
I Greti - <i>Merlot</i> - Rosato IGT Toscana 2022 Biologico	8	25
Mnemosi - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - Chianti DOCG 2022 Biologico	8	23
Golpaja - <i>Merlot, Sangiovese</i> - Rosso IGT Toscana 2021 Biologico	9	30
Chianti Riserva DOCG - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - 2018	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





VILLA
PETRIOLO
TOSCANA

**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 | 1. Gluten |
| 2. Crostacei | 2. Crustaceans |
| 3. Uova | 3. Egg |
| 4. Pesce | 4. Fish |
| 5. Arachidi | 5. Peanuts |
| 6. Soia | 6. Soy |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 7. Milk and milk-based products (including lactose) |
| 8. Frutta a guscio | 8. Nuts |
| 9. Sedano | 9. Celery |
| 10. Senape | 10. Mustard |
| 11. Semi di sesamo | 11. Sesame seeds |
| 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) | 12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre) |
| 13. Lupini | 13. Lupins |
| 14. Molluschi | 14. Clams |



Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Lactose Free

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection