

## DESSERT

 TORTA CASALINGA / HOMEMADE TART  
Alle mandorle tostate, olio Extra Vergine  
di Oliva di Petriolo e miele dalle nostre api  
**Toasted almond, olive oil from Petriolo and honey** (1, 3, 8)

9

 TORTA AL CACAO / COCOA TART  
Cacao puro con farina di mandorle e uova bio  
da gallina allevata a terra  
**Cocoa Tart with almond flour and free-range eggs** (1, 3, 8)

9

TORTA VEGANA DI CAROTA / VEGAN CARROT CAKE (1)

  9

  CROSTATA AL FORNO CON FRUTTI DI BOSCO /  
VEGAN BERRIES TART (1)

9

Tutti i dessert hanno una salsa di frutta a parte  
**All desserts have a fruit sauce on the side**

UOVA BIOLOGICHE DA ALLEVAMENTO A TERRA  
ORGANIC FREE-RANGE EGGS

 UOVA AL TEGAMINO / FRIED EGGS (3)

8

 UOVA IN CAMICIA / POACHED EGGS (1, 3, 12)

8

 OMELETTE VERDURE / VEGGIE OMELETTE (3, 7, 9)

10

 OMELETTE FORMAGGIO / CHEESE OMELETTE (3, 7)

10

 OMELETTE VERDURE E FORMAGGIO / VEGGIE AND  
CHEESE OMELETTE (3, 7, 9)

10

## INSALATE GREENS

 GOLDEN CHICKPEA DELIGHT  
Con pomodori secchi, cipollotto, dressing allo yogurt e sesamo  
**Chickpeas salad, dried tomatoes, onion, sesame  
and yogurt dressing** (7, 11, 12)

13

   SEASONAL HARVEST SALAD  
Insalata dell'orto con vegetali di stagione dell'orto  
**Seasonal veggie salad from our garden**

12

 INSALATA DI FRUTTA FRESCA  
**Fresh fruit salad**

15

# MATER

LONGEVITY FOOD LAB

TRAMEZZINO DELLA FATTORIA / FARMHOUSE CLUB SANDWICH  
Pane ai grani antichi a lievitazione naturale, petto di pollo allevato a terra,  
maionese, pomodoro, insalata, uovo sodo bio, pancetta di Cinta Senese bio,  
chips di patate toscane  
**Ancient-grain sourdough bread, free-range chicken breast, mayonnaise, tomato,  
lettuce, organic hard-boiled egg, organic Cinta Senese bacon, Tuscan potato chips**

(1, 3, 7)

14

  VEGGIE BURGER

Pane ai grani antichi fatto in casa, bulgur, hummus di ceci, pomodori secchi,  
insalata, maionese alla mandorla, chips di patate toscane  
**Homemade ancient-grain sourdough bread, bulgur, chickpeas hummus, sun-dried  
tomatoes, lettuce, almond mayonnaise, Tuscan potato chips** (1, 11)

18

LONGEVITY BURGER

Pane ai grani antichi fatto in casa, primo sale, cipolle brasate, insalata, carne di  
manzo, pancetta, chips di patate toscane e ketchup toscano bio  
**Homemade ancient-grain sourdough bread, fresh cheese, lettuce, braised onions,  
Tuscan bacon, Tuscan potato chips, organic Tuscan ketchup** (1, 7, 11, 12)

28

IL NOSTRO TAGLIERE BIO / OUR ORGANIC FARM BOARD  
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  
**Cinta Senese organic free-range charcuterie, local cheese selection, fresh garden  
vegetables, house-made pickles, and mixed ancient-grain sourdough bread crostini**

(1, 7, 9, 12)

26

  FARRO DELLA GARFAGNANA / GARFAGNANA SPELT  
Insalata calda di farro e legumi

**Tuscan spelt and legume hot salad** (1, 12)

16

   HUMMUS (11)

12

LO YOGURT DEL BUONGIORNO / MORNING SUNSHINE YOGURT BOWL  
(miele, musli integrali, avena, marmellata)  
**(honey, musli, oats, jam)** (1, 7)

8

## TRADIZIONI ITALIANE FROM ITALY WITH LOVE

\*\* LA NOSTRA PIZZA BIOLOGICA / ORGANIC PIZZA  
con Bufala toscana e pomodori (1, 7, 6)  
**Pizza with organic Tuscan Bufala cheese and organic tomatoes**

23

\*\* LA LASAGNA DELLA TRADIZIONE / TRADITIONAL LASAGNA  
**Lasagne with traditional ragù meat sauce** (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

15

LA "SCHIACCIATA" DELL'ORTO/ OUR GARDEN "SCHIACCIATA"  
Ai grani antichi di Petriolo con crema di ceci  
e melanzane alle erbe aromatiche

**Ancient-grain sourdough focaccia, chickpeas cream,  
eggplant with herbs** (1, 11, 6)

10

## LE NOSTRE TISANE OUR INFUSIONS

5.5

DETOX

Ortica, carciofo, ribes nero, finocchio, rosmarino e cannella  
**Common nettle, artichoke, blackcurrant, fennel,  
rosemary and cinnamon**

ANTIAGE

Te verde, mirtillo nero, rosa canina, betulla,  
equiseto ed anice verde  
**Green tea, blueberry, rosehip, birch,  
horsetail and green anise**

IDRATANTE / HYDRATING

Bardana, tarassaco, achillea millefoglie, sambuco,  
arancia e melissa  
**Greater burdock, dandelion, yarrow, elderberry,  
orange and lemon balm**

ILLUMINANTE / ENLIGHTENING

Karkade, goji, camomilla, malva, calendula, menta piperita  
**Roselie, Chinese wolf berry, chamomile, mallow, marigold  
and peppermint**

## BEVANDE DRINKS

Espresso	3	Cioccolata calda	5
Doppio espresso	3	<b>Hot chocolate</b>	
Americano	3		
Cappuccino	5	Te - Tea	5
Latte macchiato	5	Soft drink- Soda	6
<b>Milk with coffee</b>			
Caffè macchiato	3	Succo di frutta	6
<b>Coffee with milk</b>		<b>Fruit juice</b>	

# FROM FARM TO LIFE

INGREDIENTS  
*matter*



FOOD SHOULD FUEL BOTH  
*body and soul*



Vegan  
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

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

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