PS

Da sempre, il nostro impegno quotidiano in cucina e in sala si fonda su due valori fondamentali: costanza nel perfezionare ogni piatto e ogni dettaglio del servizio, e passione per offrire esperienze indimenticabili. Oggi, con orgoglio, festeggiamo i **15 anni** di questo progetto che è diventato una vera e propria famiglia, dove ogni ingrediente e ogni gesto raccontano una storia di dedizione e amore per l'ospitalità.

Our daily commitment in the kitchen and dining room has always been based on two fundamental values: constancy in perfecting every dish and every detail of service, and passion for offering unforgettable experiences. Today, we proudly celebrate **15 years** of this project that has become a true family, where every ingredient and every gesture tell a story of dedication and love for hospitality.

JRE JEUNES RESTAURATEURS

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD
Considerate Collection

CHIC CHARMING ITALIAN CHEF

PS

MATER

L'ASPARAGO IN ERASMUS
Asparagi, salsa olandese, patate e uovo di quaglia
Asparagus, hollandaise sauce, potatoes and quail egg
(3, 7)

IL BUONO, IL BELLO, IL BUONISSIMO
Variazione dei grani di Petriolo
Villa Petriolo traditional grains selection served in creative preparations
(1, 3, 7)

LA MERENDA DI GIORGIO
Raviolo di fave e pecorino, fondo di verdure al vino rosso
Fava bean and pecorino raviolo, red wine vegetable stock
(1, 7, 9, 12)

I BIANCO ED IL NERO
Spaghetti, aglio nero, latte di pecora e tartufo
Spaghetti, black garlic, sheep milk and truffle
(1, 3, 7)

LA BELLA CYNARA
Crema di carciofi, foglie di carciofo, caramello salato al limone e brisée
Artichokes cream, artichoke leaves, lemon salted caramel and delicate puff pastry
(1, 3, 7, 8, 9)

Dolce

CANTUCCINI E VINSANTO
Bavarese al vinsanto, biscotto, mandorle tostate
Vinsanto Bavarese, cookie, toasted almonds
(1, 3, 7, 8, 12)

Degustazione 6 portate / Tasting Menú
euro 168
Abbinamento vini / Wine pairing (one glass for each course)
96

Piatto alla carta
euro 35

Per gruppi superiori a 6 persone vi proponiamo un menù personalizzato
For groups of more than 6 people we offer a customized menu

PS

ISTANTI

IL PESCE DI TABATINGA
Muggine, nespole, mandorle amare e ceci
Mullet, medlars, bitter almonds and chickpeas
(4, 8)

QUELLA CHE MANCA
Roast beef di pecora, gelato di pecora, ciliegie e fondo bruno
Sheep roast-beef, sheep ice-cream, cherries and brown stock
(3, 7, 9)

SE VUOI FAR COME TI PARE...
Crespella di grano saraceno, mazzancolle di Livorno , cioccolato, tè matcha e pesto di borragine
Savory buckwheat crepe, prawns from Livorno sea, chocolate, matcha tea and borage pesto
(1, 2, 3, 7, 8, 9)

FOOD SLOW
Chiocciole, fondo di arrosto, girasole “articiocco” e misticanza
Land snails, roasted meat jus, sunchoke and seasonal mixed greens
(7, 8, 9)

SOTTO IL CUORE
Lombatello alla brace, bietola, arachidi, miele e senape di mele alle viole
Grilled rump steak, swiss chard, peanuts, honey and violet-apple mustard
(5, 7, 9, 10)

Dolce

TRONCHETTO DELLA FELICITÁ
Cioccolato, nocciola, gelato alla crema al limone
Chocolate, hazelnut, lemon cream ice cream
(1, 3, 7, 8, 12)

Degustazione 6 portate / Tasting Menú
euro 168
Abbinamento vini / Wine pairing (one glass for each course)
96

Piatto alla carta
euro 35

Per gruppi superiori a 6 persone vi proponiamo un menù personalizzato
For groups of more than 6 people we offer a customized menu

DEGUSTAZIONE VINO
WINE PAIRING

Calice di vino di Villa Petriolo / Villa Petriolo Wine glass	euro 12
Calice selezionato dal Sommelier oppure Giocando a 'Mosca Cieca' Sommelier-selected glass or playing 'Blind man's buff'	euro 20
Coperto / Service	euro 8

Acqua Mineralizzata Diamond / ***Diamond Mineralized Water*** euro 5

La cucina esclusiva merita acqua mineralizzata. Da provare la differenza: un gusto vellutato che delizia tutti i sensi. Acqua locale ri-mineralizzzata, sempre servita fresca, naturale o frizzante. Ricca di preziosi minerali naturali, magnesio e silicati. Arricchita con la brevettata BWT - Best Water Technology.
Exclusive cuisine deserves mineralized water. Experience the difference: a velvety-soft taste that delights all the senses. Locally mineralized, always served fresh, still or sparkling. Rich in valuable natural minerals, Magnesium, and Silicates. Enhanced with patented BWT – Best Water Technology.

Acqua in Bottiglia / ***Bottled Water*** euro 5

Un'acqua oligominerale speciale che nasce dal monte Verna nel Casentino in Toscana. Il processo di produzione minimizza l'impatto ambientale.
A special oligomineral water that originates from Mount Verna in Casentino, Tuscany. The production process minimizes environmental impact.

Caffè / ***Coffee*** euro 4

Da oltre 100 anni, la famiglia Lechuga coltiva caffè di alta qualità in Messico. "La Victoria" è un caffè socialmente responsabile, che promuove la sostenibilità ambientale, la biodiversità e il supporto alle comunità locali.
For more than 100 years, the Lechuga family has been growing high-quality coffee in Mexico. "La Victoria" is a socially responsible coffee, promoting environmental sustainability, biodiversity and support for local communities.

Slow Food®

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.
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.

*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 DGSAN 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 DGSAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.*

1. Glutine / *Gluten*
2. Crostacei / *Crustaceans*
3. Uova / *Egg*
4. Pesce / *Fish*
5. Arachidi / *Peanuts*
6. Soia / *Soy*
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. Frutta a guscio / *Nuts*
9. Sedano / *Celery*
10. Senape / *Mustard*
11. Semi di sesamo / *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / *Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than10 mg/kg or 10 mg/litre)*
13. Lupini / *Lupins*
14. Molluschi / *Clams*

FSC www.fsc.org FSC® C147178 The mark of responsible forestry