



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 BAR

BRUNCH 9:00-18:00

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, 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	Hot chocolate	
Americano	3		
Cappuccino	5	Te - Tea	5
Latte macchiato	5	Soft drink- Soda	6
Milk with coffee			
Caffè macchiato	3	Succo di frutta	6
Coffee with milk		Fruit juice	

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.***