

OUR WINES & BEER - I NOSTRI VINI E BIRRA

Aida - Trebbiano, Malvasia, Vermentino - Vino Spumante Biologico	9	27
Maria - Sangiovese e Barbera - Vino spumante rosato	9	30
Due Mulini - Trebbiano, Malvasia, Vermentino - Bianco IGT Toscana 2022 Biologico	8	23
I Greti - Merlot - Rosato IGT Toscana 2022 Biologico	8	25
Mnemosi - Sangiovese, Canaiolo, Colorino - Chianti DOCG 2022 Biologico	8	23
Golpaja - Merlot, Sangiovese - Rosso IGT Toscana 2021 Biologico	9	30
Chianti Riserva DOCG - Sangiovese, Canaiolo, Colorino- 2018	10	37
Poggiarello - Sangiovese, Barbera, Carmenere, Merlot - Rosso IGT Toscana 2019	15	72
Hector - Merlot, Sangiovese e Barbera - 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



Caffè espresso	3	Tisana, te / Herbal infusion, tea	4
Caffè macchiato / Espresso coffee with milk*	3	Cioccolata calda / Hot chocolate*	5
Caffè americano	4	Orzo / Barley	4
Cappuccino*	5	La nostra acqua filtrata 75 cl	
Latte macchiato / Milk with coffee*	4	Filtered water 75 cl	2
Caffè Shakerato / Shaked coffee	5	Coperto / Service	4
Capuccino shakerato / Shaked cappuccino*	6		

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

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.

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

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.



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

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection

MATER
LONGEVITY FOOD LAB

RAW POWER

Il tema di quest'anno per il nostro Food Lab é il crudo. In questo menú troverete solo pesce proveniente dal mare della Toscana e verdure del nostro orto biologico.

This year, our Food Lab embraces the theme RAW. Our menu features the freshest fish from the seas of Tuscany and vibrant vegetables handpicked from our organic garden.

12:00 - 7:30 PM
(KITCHEN OPEN UNTIL 6:00 PM)



VILLA
PETRIOLO
TOSCANA



COCKTAILS 10 EURO

AMERICANO

Vermouth rosso, bitter, soda / *Red vermouth, bitter, soda*

NEGRONI

Vermouth rosso, bitter, gin / *Red vermouth, bitter, gin*

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, soda

HUGO

Prosecco, Elderflower syrup, soda

MARGARITA

Tequila, Cointreau, lime

GIN TONIC/LEMON

MOSCOW MULE

Vodka, lime, ginger beer

MOJITO

Rum, zucchero, lime, soda / *Rum, sugar, lime, soda*

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liquore di caffè', zucchero, espresso / *Vodka, coffee liqueur, sugar, espresso*

OLD FASHIONED

Whiskey, zucchero, Angostura / *Whiskey, sugar, Angostura*

PALOMA

Tequila, lime, agave, soda di pompelmo / *Tequila, lime, agave, grapefruit soda*

GIN FIZZ

Gin, zucchero, limone, soda / *Gin, sugar, lemon, soda*

BOULEVARDIER

Whiskey, Vermouth rosso, red bitter / *Whiskey, red Vermouth, red bitter*

CUBA LIBRE

Rum, lime, cola / *Rum, lime, cola*

DAIQUIRI

Rum, limone, zucchero / *Rum, lemon, sugar*

I NOSTRI PIATTI – MAIN DISHES

Carpaccio di trota affumicata con semi di zucca, salsa di senape e miele e misticanza

Carpaccio of smoked trout with pumpkin seeds, mustard

and honey sauce and mixed greens (4, 9, 10)

21



Tartare di branzino condita al nostro olio EVO, erba cipollina e spinacino fresco

Sea bass tartare seasoned with our EVO oil, chives and baby spinach (4)

22



Crudo di mazzancolle nostrali su un letto di insalata del nostro orto

ed emulsione di limone

Raw local langostines on a bed of salad from our garden and lemon emulsion (2)

28



Scampi con frutta fresca e crudité di verdure di stagione

Scampi with fresh fruit and crudités of seasonal vegetables (2, 9)

26



Insalata dell'orto, pomodori secchi, olive, ravanelli, semi di zucca e noci,

condita con vinaigrette

Salad from our garden, dried tomatoes, olives, radish, pumpkin seeds,

nuts, vinaigrette dressing (8, 12)

15



Insalata dei nostri pomodori, cipolloto, semi di girasole e mandorle, condita con

germogli, il nostro olio EVO e aceto balsamico di Castagneto Carducci

Salad from our tomatoes, sprine onions, sunflower seeds and almonds garnished

with sprouts, our EVO oil and balsamic vinegar from castagneto carducci (8,12)

15



Macedonia di frutta

Fruit salad

15

