

OUR WINES AND BEERS
I NOSTRI VINI E BIRRA

Maria - Sangiovese e Barbera - Vino spumante rosato	9	30
Due Mulini - Trebbiano, Malvasia, Vermentino - Bianco IGT Toscana 2024 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 2022 Biologico	9	30
Chianti Riserva DOCG - Sangiovese, Canaiolo, Colorino- 2021	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 33 cl		8.5



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	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 DGSAN 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 DGSAN 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



VILLA
PETRIOLO
TOSCANA

ALL DAY MENU

10:30 - 7:00 pm
(kitchen open until 6:00 pm)

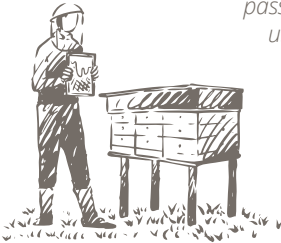


IL PROGETTO
DEGLI ARTIGIANI
LOCALI CORAGGIOSI

A Villa Petriolo siamo orgogliosi di presentare i sapori della nostra comunità locale. I nostri piatti sono realizzati con ingredienti provenienti da piccoli produttori che rispettano i metodi tradizionali con passione e cura. Mangiando con noi, sostenete gli artigiani che rendono possibile tutto questo e diventate parte della nostra tradizione condivisa.

THE BRAVE LOCAL
ARTISANS PROJECT

At Villa Petriolo, we proudly showcase the flavors of our local community. Our dishes are crafted with ingredients sourced from local farmers who uphold traditional methods with passion and care. By dining with us, you're supporting the artisans who make it all possible and becoming part of our shared tradition.

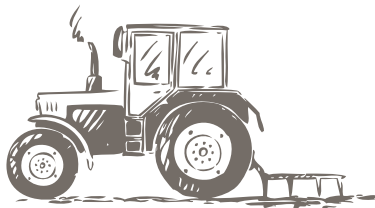


DALLA NOSTRA
FATTORIA BIO
ALLA TUA TAVOLA

Ogni piatto che serviamo è il frutto del nostro impegno nella coltivazione sostenibile e nell'alimentazione naturale. I nostri ingredienti provengono direttamente dalla nostra fattoria biologica, dove coltiviamo con passione e cura ciò che la terra ci offre. Nutriamo il tuo corpo e la tua anima.

FROM OUR ORGANIC FARM
TO YOUR TABLE

Every dish we serve is the fruit of our commitment to sustainable farming and natural food. Our ingredients come directly from our organic farm, where we grow with passion and care what the earth provides. We nourish your body and your soul.



SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection

COCKTAILS

18

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*

COURSES

I NOSTRI PIATTI

INSALATA DI VERDURA DI STAGIONE

Seasonal veggie salad (12)

15



INSALATA DI FARRO DELLA GARFAGNANA

Pomodori secchi, pisellini, olive, tartare di tonno, germogli e salsa allo yogurt BIO dell'azienda agricola "il Cerreto"

Sun-dried tomatoes, peas, olives, tuna tartare, sprouts dressed with yogurt from

"Il Cerreto" farm (1, 4, 7, 12)

15



INSALATA CON I NOSTRI CECI

Cipollotto, pomodori, fagiolini e pane croccante al rosmarino e germogli, il nostro olio EVO ed aceto balsamico di castagneto carducci

Salad with our chickpeas, onion, tomatoes, green beans and crispy bread with rosemary and sprouts, our EVO oil and balsamic

vinegar from "castagneto carducci" (1,12)

15



**PARMIGIANA DI MELANZANE DELL'ORTO

Melanzane, formaggio, pomodoro Eggplant, tomato sauce, cheese (7)

22



CAPRESE DI BUFALA TOSCANA

di Mozzarella di bufala Toscana bio e pomodoro fresco

Organic Tuscan buffalo "mozzarella" cheese and tomatoes (7)

26



** PASTA ARTIGIANALE AL POMODORO DELL'ORTO

Homemade pasta with tomato sauce from our garden (1, 3)

18

** LASAGNE DELLA NONNA

Grandmother's lasagne with ragù sauce (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

24



**RAVIOLI BURRO E SALVIA

Ripieni di ricotta e spinaci
Ricotta and spinach filled "ravioli" (1, 3, 7)

20



*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 (1, 7, 11, 12)

Homemade ancient-grain sourdough bread, fresh cheese, lettuce, braised onions, Tuscan bacon, potato chips and organic ketchup

28

*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)

28



** PIZZA CLASSICA

Ai nostri grani antichi, pomodoro dell'orto BIO, mozzarella di bufala BIO del Mugello
Ancient-grain dough, BIO tomatoes from our garden, Mugello BIO buffalo "mozzarella"

(1, 6, 7)

28



** LA PIZZA DI PETRIOLO

Farina di grano pregiati, pecorino toscano, marmellata di cipolle di Petriolo ed il rigatino croccante dei nostri maiali di cinta senese (1,6,7,12)

Fine wheat flour, Tuscan pecorino cheese, Petriolo onion jam and crispy "rigatino"

from our Cinta Senese pigs

28



TAGLIATA DI MANZO

Al rosmarino con patate arrosto
Sliced beef steak with rosemary, roasted potatoes

28



*FILETTO DI PETTO DI POLLO

Ai ferri con insalata del nostro orto
Grilled chicken breast with salad from our garden

24