

I NOSTRI VINI E BIRRA

OUR WINES AND BEERS

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
Mnemosis - 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- 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

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection



VILLA
PETRIOLO
TOSCANA

ROOM SERVICE MENÙ

7:30 am - 11:00 pm

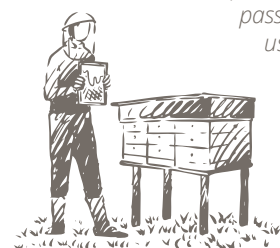


IL PROGETTO DEGLI ARTIGIANI LOCALI CORAGGIOSI

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.

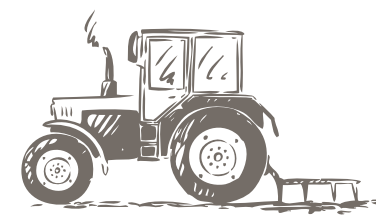


DALLA NOSTRA FATTORIA BIO ALLA TUA TAVOLA

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.



COCKTAILS

12

MEDICI SPRITZ

Crema di violetta, Vodka toscana, Aida
Violetta cream liqueur, Tuscan vodka, Prosecco Aida

CINTA SOUR

Vodka aromatizzata da noi alla Cinta Senese,
Sciroppo di fiori di sambuco, Chiara d'uovo
Cinta Senese flavored vodka, elderflower licorice, egg yolk

VECCHIO STILE

Whisky toscano, Zolletta zucchero imbevuta nel caffè,
Gassosa toscana, Granatina gocce
Tuscan whisky, soaked sugar cube, tuscan soda, granadine syrup

CONTE DI PETRIOLO

Gin toscano aromatizzato da noi al rosmarino, Vermuth dry toscano,
Bitter toscano
Rosemary flavored gin, Vermuth dry, Tuscan bitter

BRUTTINI

Spumante Maria, Succo mela, Liquore foglie fico
Prosecco Maria, apple juice, fig liqueur

TRUFFLE MARTINI

Gin aromatizzato da noi al tartufo, Vermuth dry, polvere di tartufo
Truffle flavored gin, Vermuth dry, truffle powder

GIN TONIC DELLA BARRICAIA

Gin aromatizzato da noi alla castagna, Vino rosso, Tonica
Chestnut flavored gin, red wine, tonic water

PETRIOLO MULE

Grappa bianca, Limone, Miele, Ginger beer
White grappa, lemon, honey, ginger beer

MOCKTAILS

NEGRONI QUANTO BASTA

Granatina, Sciroppo di bitter, Tonica
Granadine syrup, bitter syrup, tonic water

SMARGHERITA

Limone, Sciroppo d'agave, Succo di pompelmo
Lemon, agave syrup, grapefruit juice

I NOSTRI PIATTI COURSES

INSALATA DI VERDURA DI STAGIONE

Seasonal veggio salad (9, 12)
15



INSALATA CON I NOSTRI CECI

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



**PASTA ARTIGIANALE

AL POMODORO DELL'ORTO

*Homemade pasta with tomato sauce
from our garden* (1, 3, 9)
18

*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

*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

SCHIACCIATA DEL SIGNORE

Crema di pecorino, prosciutto di Cinta
Senese e cipolla caramellata
*Schiacciata bread with pecorino cream, Cinta
Senese ham and caramelized onion*

(1, 6, 7, 8, 12)

18

**COTOLETTE DI POLLO CON

**PATATE ARROSTO

Breaded chicken cutlet with roasted potatoes
(1, 3, 6)
14

UOVA STRAPAZZATA E PANCETTA

Scrambled eggs with bacon (3, 7)
13

YOGURT (7)

9



YOGURT CON MARMELLATA

Yogurt with jam (7)
9



YOGURT CON MIELE

Yogurt with honey (7)
9



YOGURT CON FRUTTA SECCA

Yogurt with dried fruits (7, 8)
9



MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE

Fruit seasonal salad
15

**GELATO AL MIELE DI PETRIOLO

Villa Petriolo honey ice-cream (7, 8)
10



**SORBETTO ALLA FRUTTA DI STAGIONE

(secondo la disponibilità)
Fruit sorbet (upon availability)

10

