



RISTORANTE INVILLA

VILLA SCACCIAPENSIERI PIANIGIANI HOTELS



Noi del ristorante InVilla, proponiamo una cucina creativa di stampo classico.
L'executive chef Lorenzo Baldacci rivisita e reinterpreta i classici della cucina italiana.

Un particolare focus sulla Toscana in tutte le sue sfaccettature
con un look tradizionale e moderno allo stesso tempo.

Manteniamo tuttavia qualche piatto nella propria versione storica

“La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte”

Gualtiero Marchesi

Estate 2021



Antipasti

Fondente di carote, burro, acciughe e cavolfiore € 13

Baccalà, fagiolini, verdi alla scapece, maionese all'aglio nero e bottarga € 14

Tonno del Chianti: coniglio macerato in olio extra vergine d'oliva,
crema di peperone e ricotta, rocher di fegato € 14

Patè di fegati di pollo, biscotto di parmigiano e rapa rossa € 14

Lingua al miele, yogurt e lattuga € 13

Siete pregati di avvertirci su eventuali intolleranze, allergie e diete particolari



Primi Piatti

Tortelli di faraona, burro alla maggiorana, spezie e pomodoro confit € 15

Pici di Siena e ragù bianco di cinta, briciole di pane € 15

Risotto alla carrettiera: pomodoro, prezzemolo fritto e albedo di agrumi € 15

Maxi Lumaconi al burro affumicato, acciughe e crema di noci € 13

Vellutata primavera servita tiepida con erbe, formaggio € 13

In assenza di prodotto fresco, possono essere utilizzati ingredienti congelati di qualità



Secondi

Faraona Pianigiani la nostra "mugnaia" al pomodoro: coscia e sovra coscia in due cotture

crema di fagioli zolfini e il suo sugo € 20

Maiale di cinta: la pancia frita e il filetto alle erbe, albicocca e carote € 18

Guancia di maiale al vin santo, radicchio arrostito e crema di melanzane € 15

Filetto di manzo arrostito in Lionese, sedano rapa e salsa bordolese € 26

Contorni € 5

Carrello dei Formaggi

Azienda agricola Corzano e Paterno

Giusto un assaggio: 3 tipologie € 7

Vorrei provarne qualcuno: 5 assaggi € 12

Degustazione completa: tutto il carrello dei formaggi per spaziare tra tipi di latte, paste e stagionature; confetture e chutney in accompagnamento € 16



I nostri 3 Percorsi degustazione

Min 2 guest

Gran Menu inVilla

Sette portate a sorpresa affidandosi alla fantasia e all'estro dello chef e della sua brigata

SettantaEuro senza vino

3 calici di vino € 25 a persona

5 calici di vino € 40 a persona

Per noi, i classici

Mano libera dalla cucina

Bollicine

Tonno del chianti: coniglio macerato in olio extravergine di oliva, crema di peperoni e ricotta

Vino rosè o bianco di media struttura

Tortelli di faraona, burro alla maggiorana, spezie e pomodoro confit

Faraona del Rossi a sorpresa

Vino rosso di struttura

Crema brûlée, sorbetto al pompelmo e panforte di Siena

Vino da dessert a sorpresa

CinquantaEuro senza vino

SessantacinqueEuro a persona con abbinamento vino 3 calici

Degustazione personale

Entrée dalla cucina + quattro portate a piacere dal menu tra antipasti, primi e secondi

SessantaEuro a persona con 2 calici a sorpresa

All'interno di uno stesso tavolo non è possibile acquistare due diversi percorsi degustazione



Dopocena

Dessert

Mousse al cioccolato bianco, meringhette, agrumi a estratto di ciliegie

Piccola pasticceria € 10

Crema brûlée al sifone, sorbetto all'anguria e panforte di Siena € 6

Dolce della casa

Pot Tiramisù € 6

Caffè € 2

Liquori e distillati € 5

Grappe e amari € 5

Abbinamento vini da dessert € 8

Per quanto riguarda il registro degli allergeni chiedere al personale

Please, ask our staff to read the list of allergens