



RISTORANTE INVILLA

VILLA SCACCIAPENSIERI PIANIGIANI HOTELS



Noi del ristorante InVilla, proponiamo un'esperienza moderna ma di stampo classico.
L'executive chef Lorenzo Baldacci rivisita e reinterpreta i grandi classici della cucina italiana.
Un particolare focus sulla Toscana in tutte le sue sfaccettature
con un look tradizionale e moderno allo stesso tempo

*At the InVilla restaurant we offer a modern yet classic experience.
Executive chef Lorenzo Baldacci revisits and reinterprets the great classics of Italian cuisine.
A particular focus on Tuscany in all its facets
with a traditional and modern look at the same time*

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

"Cooking is science, it's up to the cook to turn it into art"

Gualtiero Marchesi



Estate 2021

Antipasti / Starters

Insalata di capesante e gamberi, pappa al pomodoro e burro spumoso € 15
Pappa al pomodoro, scallop salad and foamy butter

Merluzzo al nero: oliocottura in olio Calus e olive nere, crema di melanzane, carote e
maionese al limone € 16
Cod, aubergine cream, marinated courgettes and lemon mayonnaise

Tonno del Chianti: coniglio macerato in olio extra vergine d'oliva,
crema di peperone e ricotta, rocher di fegato € 15
*Chianti "Tuna": rabbit in extra virgin olive oil, pepper sauce and ricotta cheese, leaver
rocher*

Tagliatelle di seppia, crema di pane, cacao e cavolfiore € 16
Cuttlefish tagliatelle, bread cream, cocoa and colliflower

Lingua al miele, yogurt e lattuga € 13
Beef tongue with honey, yogurt and lattuce

Siete pregati di avvertirci su eventuali intolleranze, allergie e diete particolari
Per il registro degli allergeni chiedere al personale

*Please, do not hesitate to inform us about food intolerances and special diets
Please, ask our staff about of allergens list if need it*



Primi / First Courses

Tortelli di faraona, burro alla maggiorana, spezie e pomodoro confit € 16
Ravioli filled with guineafowl, butter, marjoram, spices and tomato confit

Pici di Siena e ragù bianco di cinta, briciole di pane € 16
Senese Pici pasta with Cinta pork white ragout, breadcrumbs

Risotto, astice, porri e nduja, mantecato all olio € 26
Risotto with lobster, leeks and nduja

Spaghettoni al burro affumicato, limone, acciughe e crema di noci € 14
Spaghetti with smoked butter, anchovies, and walnut cream

Vellutata di di zucchine servita tiepida con erbe, formaggio € 14
Zucchini soup with herbs, and cheese

In assenza di prodotto fresco, possono essere utilizzati ingredienti congelati di qualità
In absence of fresh products, we could have used high quality frozen ingredients



Secondi / Main Courses

Faraona Pianigiani: coscia e sovraccoscia in due cotture
crema di fagioli zolfini, carote baby e il suo sugo € 20

Our Pianigiani Guinea-fowl: thigh cooked twice, chickpeas cream and demiglaces

Maiale di cinta: la pancia fritta e il filetto alle erbe, crema di mele e carote € 20

Cinta Senese pork: fried belly and fillet with herbs, apple cream and carrots

Branzino pescato arrostito in padella, finocchi in cagnone, salsa matelote € 26

Pan-roasted Sea bass, fennel and matelote sauce (mushrooms)

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

Beef fillet roasted in Lyonnaise sauce, turnip celery and wine sauce

Contorni € 5

Side dishes € 5

Carrello dei Formaggi / Cheese Platters

Azienda agricola Corzano e Paterno

Giusto un assaggio: 3 tipologie € 7

Just a taste: 3 cheeses

Vorrei provarne qualcuno: 5 assaggi € 12

I'd like to try some: 5 cheeses

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

Complete Tasting: a large selection of cheeses with jams and chutney



PERCORSI DI DEGUSTAZIONE / *TASTING MENU*
minimum 2 guest

Gran Menu inVilla

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

Seven surprise courses relying on the fantasy and inspiration of chef Lorenzo and his brigade

SettantaEuro senza vino / € 70 per person, wine not included

3 calici di vino € 25 a persona / 3 glasses of wine € 25 per person

5 calici di vino € 40 a persona / 5 glasses of wine € 40 per person

Per noi, i classici / Signature dishes menu

I classici del territorio di terra

Mano libera dalla cucina / *The Chef's choice*

Bollicine / Bubbles wine

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

Chianti "Tuna": rabbit in extra virgin olive oil, pepper sauce and ricotta cheese

Vino rosè o bianco di media struttura / Rosè or white wine

Tortelli di faraona, burro alla maggiorana, pomodoro confit speziato

Ravioli filled with guineafowl, butter, marjoram, spices and tomato confit

Faraona del Rossi a sorpresa

Surprise Guinea-fowl Style

Vino rosso di struttura / Red wine

Cioccolato bianco, agrumi e cocco

Vino da dessert a sorpresa / Sweet wine

CinquantaEuro senza vino / € 50 per person, wine not included

SessantacinqueEuro a persona con abbinamento vino 3 calici / € 65 per person with a pairing of 3 glasses of wine

Degustazione personale / Create your tasting

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

Entrée from the kitchen + 4 courses of your choosing from our menu

SessantaEuro a persona con 2 calici a sorpresa / € 60 per person, included 2 glasses of wine

All'interno di uno stesso tavolo non è possibile acquistare due diversi percorsi degustazione
It is not possible to purchase two different tasting itineraries at the same table



Dessert

Cioccolato bianco, agrumi, cocco e meringa
White chocolate mousse, meringues, citrus fruit and coconut € 6

Piccola pasticceria
Little mignon selection of dessert € 10

Crema brûlée al sifone, gelato alla nocciola e panforte di Siena € 6
Siphon creme brûlée, dark chocolate and Siena panforte

Selezione di cioccolate e Rum €15
Chocolate selection and Rum

Dolce della casa
Pot Tiramisù € 6

Carrello dei Formaggi / Cheese Platters

Azienda agricola Corzano e Paterno

Giusto un assaggio: 3 tipologie € 7
Just a taste: 3 cheeses

Vorrei provarne qualcuno: 5 assaggi € 12
I'd like to try some: 5 cheeses

Degustazione completa: tutto il carrello dei formaggi per spaziare tra tipi di latte, paste e stagionature; confetture e chutney in accompagnamento € 16
Complete Tasting: a large selection of cheeses, different paste and aged served with jams and chutney



A concludere

Caffè € 3

Liquori e distillati € 5
Liquors and Spirits € 5

Grappe e amari € 5
Grappa and Bitters € 5

Abbinamento vini da dessert € 8
Sweet wines pairing € 8

Cocktails € 8

Per la lista completa chiedere il menù del bar
About cocktails list ask for the bar menù

Cocktails analcolici € 6
Alcohol free cocktails

Coperto 4€

Per quanto riguarda il registro degli allergeni chiedere al personale
Please, ask our staff to read the list of allergens



Estate 2021 Summer

Per i più piccoli
Kids menù

Salumi e formaggio € 7
Cured meat and cheese

Pasta corta in bianco olio o burro € 7
condita al pomodoro, ragù o pesto € 10

Cotoletta di pollo, patate fritte ketchup and mayo € 12
Fry chicken, chips and ketchup and mayo

Pesce con verdure o patate €12
Fish with vegetable or baked potato

Fettina di manzo e patate arrosto € 12
Beef paillard and baked potato

Icecream and sorbets € 6

Soft drinks € 5
Coca cola, tè freddo, sprite, fanta

Ancor più attenzione verso i più piccoli
Siete pregati di avvertirci su eventuali intolleranze, allergie e diete particolari
Per il registro degli allergeni chiedere al personale

*Please, do not hesitate to inform us about food intolerances and special diets
Please, ask our staff about of allergens list if need it*