

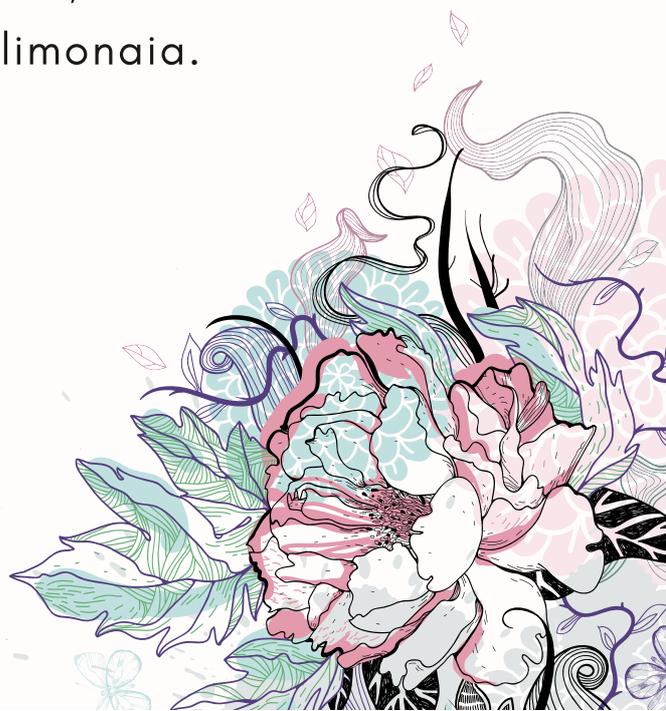


inVilla
MENU ESTIVO

Nel nostro ristorante cerchiamo di esaltare i sapori del territorio e di valorizzare i prodotti locali cercando combinazioni nuove ed innovative emozioni gustative. Il nostro chef, Michele Lainati, esprime la sua passione e dedizione alla cucina unendo tecnica e qualità del prodotto, giocando con le ricette della tradizione, senza mai perdere il legame che ha con la sua terra d'origine.

Freschezza, qualità e stagionalità.

La pasta fresca che trovate nel menù viene interamente prodotta e tirata a mano da noi. Il pane, le preparazioni base dei dolci e le marmellate sono fatte in casa utilizzando sempre prodotti di ottima qualità, provenienti dal nostro orto secondo disponibilità, come i limoni che vengono dalla nostra limonaia.





inVilla
MENU ESTIVO

PRIMI

Tortello al Ragù

Ravioli ripieni di ragù di Chianina, budino di pomodoro, julien di carote fermentate

Spaghetto Buono

Spaghetti di Gragnano con crema di cipollotto e miso di orzo, briciole di pane croccanti e prezzemolo, spuma di parmigiano

Picio alla parmigiana

Pici con pomarola fresca di pachino, bufala, parmigiano, basilico cristallizzato con spuma di melanzane arrosto

Tagliatella al verde

Tagliatelle di pasta gialla con pesto di pistacchi, pomodori confit, polpo, crumble di capperi

Raviolo aperto

Raviolo aperto, ricotta di pecora con miele, pepe e noci, crema di guanciaie, brodo di prosciutto

Risotto Passione

Risotto allo zafferano con scalogno caramellato, gamberi marinati, olio alla vaniglia, salsa kiwi

ANTIPASTI

Terrina di coniglio

Terrina di coniglio e pistacchi, crema di topinambur, porri croccanti, polvere di dragoncello

Il Soufflé

Soufflé di finocchio cotto nel vermut, crema di zucchine e menta, nocciole salate croccanti

Tartare Oldschool

Tartare di manzo, fiore di capperi, senape in grani, cipolla fermentata all'aceto di tè verde, maionese al limone della Villa, scaglie di parmigiano

Baccalà in Villa

Baccalà mantecato con panforte, pane fermentato, battuta di prezzemolo e limone

Taglio di Tonno

Sashimi di tonno, crema di burrata, olio al limone, aceto di riso

Strada di Scacciapensieri 10, Siena
RISTORANTEINVILLA.IT





SECONDI

Tutti i nostri secondi sono accompagnati dal proprio contorno

Ricciola a Siena

Trancio di ricciola, crema di zafferano, pesto di rucola, bisque con mirtilli, servito con bietola in foglie

Agnello Fresco

Tagliata di agnello, crema di mele e ginger, servito con radicchio rosso e gel di cetriolo

Cervo della Villa

Cervo aromatizzato con pepe e ginepro, salsa miso e cavolo viola, servito con flan di patate e sedano

La Barbabietola

Barbabietola cotta nel suo brodo, spuma di barbabietola, pesto di anacardi e basilico

Astice Fenomenale

Astice marinato al limone, crema di soia dolce, olio ginger e peperoncino, con insalata di quinoa, verdure fresche e frutta di stagione

Anatra Romantica

Petto d'anatra cotto in aceto di lampone, crema di indivia e caprino alle more, servito con insalata di spinaci freschi e frutti rossi

Strada di Scacciapensieri 10, Siena

RISTORANTEINVILLA.IT

DOLCI

Cantucci e Vino Santo

Cantucci assortiti

Lemon Tarte della Villa

Lemon curd, biscotto di frolla, meringa flambé, polvere di limone della villa

Tiramisu nel Chianti

Crema al mascarpone, savoiardi bagnati al Chianti Classico, cioccolato fondente

Il Cioccolato

Brownies con frutta secca cremoso al cioccolato e yuzu spuma di champignon

Pistacchio in Villa

Semifreddo al pistacchio, crumble di liquirizia, aceto al tè verde e limone

La Pesca simpatica

Mousse di pesca al Gin, panna montata al Rosmarino, croccante di frolla alle mandorle





inVilla
MENU
DEGUSTAZIONE

Il nostro menu degustazione è un percorso composto da una selezione di piatti tratti dal menu a là carte e fuori menu inediti.

Una proposta pensata per stupire i palati e farvi provare nuove emozioni.

Lo Chef, Michele Lainati, vi propone un giro degustazione moderno e accattivante nello stile del Ristorante "In Villa".

Le nostre proposte:

5 portate con abbinamento di 3 calici di vino

7 portate con abbinamento di 5 calici di vino

