



MENU

Gentile Ospite,

Siamo lieti di accoglierLa al ristorante InVilla e di poterLa accompagnare attraverso l'esperienza gastronomica che abbiamo curato con attenzione per Lei. Il menù del nostro ristorante rispetta scelte etiche e sostenibili per la salvaguardia delle tradizioni e dei piccoli produttori delle colline senesi e della Toscana. I nostri piatti sono il frutto di una cucina espressa e stagionale dove la qualità della materia prima diventa protagonista. Ci auguriamo che la nostra proposta incontri il suo miglior gradimento. Buon Appetito.

Dear Guest,

We are pleased to welcome you to the InVilla restaurant and to be able to accompany you through the gastronomic experience that we have carefully curated for you. Our restaurant's menu respects ethical and sustainable choices for the preservation of the traditions and small producers of the Sienese hills result of an express and seasonal cuisine, where the quality of the raw material becomes the protagonist.

We hope that our proposal meets your best liking.

Enjoy your meal.



ANTIPASTI / STARTERS

Selezione di salumi e formaggi tipici del senese dai nostri fornitori di fiducia: "Fratelli sant'Anna" "Il Palagiaccio" "Tenuta Spannocchia" "Carlo Giusti" **7/12

*A selection of local cured meats and cheese **7/12*

17,00 €

Carpaccio di Chianina tenuta "Montechiarino", con funghi porcini e mousse di ricotta vaccina il "Palagiaccio" **7

*Chianina beef carpaccio from "Montechiarino" with porcini mushrooms and cow ricotta cheese mousse **7*

18,00 €

Zabaione d'uovo bio "Nicoletti" al tartufo uncinato con broccoli, alici marinate e pan brioche **1/3/4/7/12

*Organic egg eggnog with hooked truffle, broccoli, marinated anchovies and brioche bread **1/3/4/7/12*

19,00 €

Carciofo alla romana ripieno di cotechino "Tenuta Spannocchia" su crema di lenticchie "Podere Pereto" **9/12

*Artichoke stuffed with cotechino (cooked pork salami) on lentil cream **9/12*

16,00 €



PRIMI / FIRST COURSES

Risotto di riso carnaroli "Tenuta San Carlo" con gamberi rossi e crema di zucca **2/7/12

*Risotto with red prawns and pumpkin cream **2/7/12*

21,00 €

La "Ribollita" con cavolo nero, bietole, verza, patate e fagioli cannellini **1

*Tuscan "Ribollita" soup with black cabbage, chard, savoy cabbage, potatoes and cannellini beans **1*

16,00 €

Pappardelle all'uovo con ragù di anatra "Il Poggio", petto marinato e concassè di pomodori

**1/3/7/9/12

Home-made egg pasta pappardelle with duck ragout, marinated breast and tomatoes

**1/3/7/9/12

17,00 €

Tortelloni di pasta all'uovo fatta in casa farciti con peposo dell'Impruneta al vino Chianti

Classico e salsa al Parmigiano Reggiano 24 mesi. ** 1/3/7/12

Home-made egg pasta tortelloni filled with Peposo (veal muscle cooked in Chianti

*Classico wine and pepper) served with parmesan sauce ** 1/3/7/12*

17,00 €



SECONDI / SECOND COURSES

Filetto di rombo in crosta di olive Taggiasche con patate e crema di finocchi **4/7

*Turbot fillet in taggiasche olive crust with potatoes and fennel cream **4/7*

30,00 €

Agnello "Pomarancino" presidio slow food panato alle erbe aromatiche con indivia brasata

**1/3/5/12

*Pomarancino lamb (Slow-Food tutelage) breaded with aromatic herbs served with braised endive ** 1/3/5/12*

29,00 €

Suino brado di Cinta senese "Carlo Giusti" glassato al miele con cime di rapa e aglione della Valdichiana **7/ 9/10/12

*Local pork glazed with honey served with turnip tops and garlic sauce **7/9/10/12*

25,00 €

Magro di manzo Chianino "Tenuta Montechiarino" brasato con purea di zucca alla senape

**9/12

*Low-fat braised beef with pumpkin mustard puree **9/12*

27,00 €



DOLCI / DESSERTS

Terrina ai tre cioccolati con frutti di bosco all'olio evo e sale Maldon ** 1/3/7/8

*3-chocolates bowl, berries evo oil and Maldon salt **1/3/7/8*

12,00 €

La "Zuppa del Duca" Savoiard bagnati nell'alchermes con vaniglia e cioccolato **1/ 3/7/8

*La "Zuppa del Duca" Savoiard wet alchermes liqueur with vanilla and chocolate English cream**1/ 3/7/8*

10,00 €

*Cheesecake alla vaniglia con variazione di mele **1/7/8*

*Vanilla cheesecake with apple variation **1/7/8*

11,00 €

*La nostra composta di frutta con meringa e gelatine **3*

*Fruit salad with meringue and jellies **3*

13,00 €

*Biscotteria secca fatta in casa **1/3/7/8*

*Home-made biscuits **1/3/7/8*

8,00 €



LISTA DEGLI ALLERGENI

1.Cereali contenenti glutine:

grano, segale, orzo, avena e farro

2.Crostacei

3.Uova e prodotti a base di uova

4.Pesce

5.Arachidi e derivati

6.Soia e derivati

7.Latte e derivati

8.Frutta secca a guscio

9.Sedano

10.Senape

11.Sesamo e derivati

12.Anidride solforosa e solfiti

13.Lupini

14.Molluschi e bivalve

1.Cereals containing gluten:

wheat, rye, barley, oats, spelled

2.Seafood

3.Eggs products and eggs

4.Fish

5.Peanuts

6.Soy and products thereof

7.Milk and milk products

8.Nuts

9.Celery

10.Mustard

11.Sesame seeds

12.Sulfur dioxide and sulphites

13.Lupins

14. Clams



Il cibo che nasce dall'Amore
per la Terra e per la Tradizione
è il miglior nutrimento
per la felicità dello Spirito.

*The food that comes from Love
for the Land and for Tradition
it is the best nourishment
for the happiness of the Spirit.*

Grazie

per aver scelto il nostro ristorante
for choosing our Restaurant



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.