



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*

16,00 €

Battuta di Chianina tenuta "Montechiarino" con tartare di pomodori agricola
"Maggi" e emulsione di alici salate **3/4

*Chianina beef tartare from "Montechiarino" with tomato tartare and salted
anchovy emulsion **3/4*

15,00 €

Uovo bio "Nicoletti" con crema di fagioli zolfini, buristo croccante e tartufo
nero estivo "Tenuta San Piero a Pettine" **3

*Organic egg with zolfini beans cream, crunchy buristo and black summer truffle
**3*

16,00 €

Carpaccio di dentice del Mediterraneo, micro-verdure estive e agrumi **4

*Mediterranean sea snapper carpaccio with vegetables from our garden and
citrus fruits **4*

17,00 €



PRIMI / FIRST COURSES

Risotto di riso carnaroli "Tenuta San Carlo" con gamberi rossi e zucchine alla
scapece **2/7/12

*Risotto with red prawns and scapece zucchini **2/7/12*

21,00 €

Gnudi di ricotta di pecora "Fratelli S. Anna" con melanzane affumicate e
pomodorini confit **1/3/5/7

*Sheep ricotta gnudi with smoked aubergines and confit cherry tomatoes from
our garden **1/3/5/7*

16,00 €

Pici della tradizione fatti in casa al sugo d'aglione della Valdichiana e ricotta
salata **1/7

*Home-made pici pasta with tomato and garlic sauce and salted ricotta cheese
**1/7*

15,00 €

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 ricciola con pomodoro ristretto, caponata di verdure estive, pinoli e uvetta **4/8

*Amberjack fillet with tomato sauce, caponata of local summer vegetables, pine nuts and raisins **4/8*

27,00 €

Agnello "Pomarancino" presidio slow food con funghi di stagione e scalogni fondenti **9/12

*Pomarancino lamb (Slow-Food tutelage) with seasonal mushrooms and shallots cooked at low heat ** 9/12*

26,00 €

Cipollata toscana di suino brado di Cinta senese "Carlo Giusti" cotta a bassa temperatura, con carote e taccole ** 9/12

*Low-temperature cooked pork and onions served with onions cream, carrot and snow peas **9/12*

23,00 €

Entrecote di vera Chianina "Montechiarino" con millefoglie di patate e cicoria **5/7/12

*Local roasted beef entrecote with millefeuille potatoes and chicory **5/7/12*

28,00 €



LISTA DEGLI ALLERGENI

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena e
farro | 1. <i>Cereals containing gluten:
wheat, rye, barley, oats,
spelled</i> |
| 2. Crostacei | 2. <i>Seafood</i> |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 3. <i>Eggs products and eggs</i> |
| 4. Pesce | 4. <i>Fish</i> |
| 5. Arachidi e derivati | 5. <i>Peanuts</i> |
| 6. Soia e derivati | 6. <i>Soy and products thereof</i> |
| 7. Latte e derivati | 7. <i>Milk and milk products</i> |
| 8. Frutta secca a guscio | 8. <i>Nuts</i> |
| 9. Sedano | 9. <i>Celery</i> |
| 10. Senape | 10. <i>Mustard</i> |
| 11. Sesamo e derivati | 11. <i>Sesame seeds</i> |
| 12. Anidride solforosa e solfiti | 12. <i>Sulfur dioxide and sulphites</i> |
| 13. Lupini | 13. <i>Lupins</i> |
| 14. Molluschi e bivalve | 14. <i>Clams</i> |



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

