



# 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” “Il Buiolo” 7/12

*A selection of typical Sienese cured meats and cheese from our trusted suppliers:*

*“Fratelli sant’Anna”, “Il Palagiaccio”, “Tenuta Spannocchia”, “Il Buiolo” 7/12*

16,00 €

Tartare di Chianina tenuta “Montechiarino”, panzanella primaverile  
e tuorlo d’uovo croccante bio “Nicoletti” \* \* 1/3/5/8

*Chianina tartare from “Montechiarino” estate, spring panzanella  
and crunchy bio egg yolk “Nicoletti” \* \* 1/3/5/8*

15,00 €

Carciofo fritto alla giudea con mentuccia e polvere di Guanciaie  
di Cinta senese su fonduta di pecorino di Pienza 5/7

*Fried artichoke with mint, Sienese Cinta cheek-lard powder,  
Pecorino di Pienza cheese fonduta 5/7*

14,00 €

Insalata di polpo mediterraneo e fagioli zolfini “Podere Peretto”,  
crema di patate all’olio evo Maurino di “Giacomo Grassi” 3/14

*Mediterranean octopus salad and Zolfino beans from “Podere Peretto”,  
evo oil Maurino di “Giacomo Grassi”, potato cream 3/14*

16,00 €



## PRIMI / FIRST COURSES

Risotto di riso Carnaroli “Tenuta San Carlo” con pistilli di zafferano toscano,  
scampi scottati e bisque \* 2/7/9

*“Tenuta San Carlo” Carnaroli risotto, Tuscan saffron pistils,  
seared prawn, bisque \* 2/7/9*

20,00 €

Gnocchetti di patate con asparagina selvatica, pomodorini bruciati  
e raveggiolo “Il Palagiaccio” \*\* 1/3/7

*Gnocchi with wild asparagus, caramelized tomatoes,  
raveggiolo cheese from “Il Palagiaccio” \*\* 1/3/7*

13,00 €

Pici della tradizione fatti in casa con ragú bianco di cinta senese “La vallata”  
profumato al ginepro con finocchietto selvatico 1/9

*Home-made Pici, “La Vallata” Sienese Cinta ragù sauce, scented with  
juniper and wild fennel 1/9*

14,00 €

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 Impruneta Peposo with Chianti  
Classico wine and 24 months aged Parmigiano Reggiano \*\* 1/3/7/12*

15,00 €



## SECONDI / SECOND COURSES

Filetto di branzino con asparagi bianchi  
in salsa olandese al limone 3/4

*Seabass fillet with white asparagus  
and lemon Dutch sauce 3/4*

24,00 €

Agnello Pomarancino presidio slow food alla scottadito  
con carciofi fondenti e purea di favette 9/12

*Pomarancino lamb (Slow-Food tutelage) ribs, artichoke cooked  
on low heat, fava beans purée 9/12*

25,00 €

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

*Low-temperature cooked Wild Sienese Cinta pork  
(From “Carlo Giusti” supplier), onions, carrot and snow peas 9/12*

22,00 €

Coniglio nostrano in porchetta “Il Poggio” alla cacciatora  
con patate morbide e fagiolini 4/9/12

*Home-grow rabbit (from “Il Poggio” farm) stewed in 'Cacciatora',  
with soft potatoes and green beans 4/9/12*

21,00 €



## **LISTA DEGLI ALLERGENI**

- |   |  |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine:<br>grano, segale, orzo, avena e<br>farro | 1. <i>Cereals containing gluten:<br/>wheat, rye, barley, oats,<br/>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*

