

# RISTORANTE IN VILLA

## VILLA SCACCIAPENSIERI PIANIGIANI HOTELS



Noi del ristorante In Villa, proponiamo una cucina semplice 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 piglio tradizionale e allo  
stesso tempo moderno.

*“La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte”*

Gualtiero Marchesi

# MENU' PRIMAVERA 2021

## Antipasti

Fondente di pomodoro, burro, acciughe e cavolfiore € 13

Baccalà, fagiolini verdi alla scapece, maionese all'aglio nero e bottarga € 14

Tonno del Chianti: Coniglio macerato in olio Extra vergine d'oliva,  
crema di peperone e ricotta 14 €

Paté di fegatini di pollo, fichi secchi e cipolla € 18

Lingua al miele, yogurt e lattuga € 13

Siete pregati di avvertirci su eventuali intolleranze, allergie e diete particolari

## Primi

Tortelli di faraona, burro alla maggiorana, spezie e pomodoro confit € 15

Pici di Siena e ragù bianco di cinta € 15

Risotto alla carrettiera:  
crema d'aglio,  
pomodoro, prezzemolo fritto e albedo di arancia € 15

Gnocchetti Sardi al burro affumicato al caffè, acciughe,  
limone e cavolfiore crudo € 13

Vellutata primavera servita tiepida con erbe, briciole di pane e formaggio € 13

In assenza di prodotto fresco, possono essere utilizzati ingredienti congelati di qualità

## Secondi

Faraona Pianigiani:  
la nostra "mugnaia": coscia e sovra coscia in due cotture crema di ceci e il suo sugo  
€ 20

Maiale di cinta:  
pancia fritta e il filetto alle erbe, albicocca e carote € 18

Guancia di maiale:  
arrostita al vin santo  
salsa verde di sedano e menta, indivia belga € 15

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

Contorni 5 €

### Carrello dei Formaggi

Azienda agricola Corzano e Paterno

Giusto un assaggio: 3 tipologie 7€

Vorrei provarne qualcuno: 5 assaggi 12€

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

#### PERCORSI DEGUSTAZIONE

(PER 2 PERSONE)

#### GRAN MENÚ IN VILLA

Sette portate a sorpresa affidandosi alla fantasia della cucina e all'estro dello chef

**SettantaEuro** per persona senza vino

3 calici 25 €

5 calici 40 €

#### PER NOI I CLASSICI

Mano libera dalla cucina

Bollicine

○

Tonno del chianti: Coniglio macerato in olio EVO,  
crema di peperoni e ricotta

*Rosè o bianco di media struttura*

○

Pici al ragù bianco di cinto senese

Rosso non troppo tannico

○

Faraona del Rossi in tre modi

*Rosso di struttura*

○

Creme brûlé, sorbetto al pompelmo e pan forte

*Vino da dessert a sorpresa*

**SessantacinqueEuro** con abbinamento vino 3 calici, **CinquantaEuro** senza vino

## DEGUSTAZIONE PERSONALE

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

**SessantaEuro** per persona con 2 calici a sorpresa

*All'interno di uno stesso tavolo non è possibile acquistare*

*due diversi percorsi degustazione*

## Dopocena

## DESSERT

Meringa, mousse di cioccolato bianco, barbabietola e agrumi € 6

Tiramisù € 6

Petit fuor e piccola pasticceria € 10

Creme brûlé al rosmarino, sorbetto al pompelmo e panforte € 6

## FORMAGGI AL CARRELLO

Azienda agricola Corzano e Paterno

Giusto un assaggio: 2 tipologie 7 €

Vorrei provarne qualcuno: 5 tipologie 10 €

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

Caffè € 2  
Liquori e distillati € 4  
Grappe e amari € 5

Abbinamento vini da dessert

Per quanto riguarda il registro degli allergeni chiedere al personale

## Menù lunch

Una piccola serie di proposte per un pranzo di lavoro o di piacere in formato più snello e veloce  
Dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 15

### Antipasti

Pappa al pomodoro, baccalà e zucchine 10 €

Mini insalata cesare di faraona 10 €

Carpaccio di manzo alla cipriani 10 €

### Primi

Spaghetti al pomodoro Scacciapensieri 11€

Maxiformato di Pasta corta, ragù e pecorino 11€

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia 11 €

### Secondi

Arista alla senape e patate schiacciate all'olio 12 €

Tagliata di manzo frollato alla robespierre, verdure spadellate 12 €

Piatto di pesce del giorno 12+3 €

### Gap Marchesi

5 assaggi nello stesso piatto per una degustazione-fast, a piatto unico nello storico piatto Marchesi



Carne 20 €

Pesce 23 €

Verdura 17 €

Per quanto riguarda il registro degli allergeni chiedere al personale  
In assenza di prodotto fresco, possono essere utilizzati ingredienti congelati di qualità

### Piccola carta e snack

Una piccola selezione di pietanze disponibili dalle 15 alle 19.30 al bar, a bordo piscina o in terrazza

Spaghetto al pomodoro Scacciapensieri 12 €

Carpaccio di manzo, e condimenti all'italiana 15 €

Carpaccio di salmone senape, insalata e limone 16 €

L'Italia nella caprese: bufala, pomodoro e basilico 12 €  
disponibile anche nel panino

Clubsandwich Toscano: tacchino, pomodoro, uovo, pancetta e salsa tonnata 14 €

Hamburger di Chianina e patate fritte 20 €

Insalata Nizzarda tonno rosso fresco 20 €

Insalata Caesar salad 12 €

Tagliate di frutta fresca 10 €

La Biscotteria 8 €