

GOLPAJA TOSCANA **OSTERIA**

IL NOSTRO IMPEGNO

La **sostenibilità** fa parte del nostro DNA e lo dimostriamo attraverso il nostro impegno globale che si riflette nelle più piccole azioni quotidiane.

OUR COMMITMENT

***Sustainability** is part of our DNA and can be seen through our overall commitment incorporating into the smallest of everyday actions.*

PRODUZIONI BIOLOGICHE DI VILLA PETRIOLO

ORGANIC PRODUCTIONS OF VILLA PETRIOLO



I GRANDI CLASSICI – THE GREAT CLASSICS

**Terrina di fegatini al Vinsanto con confettura di cipolle e croccante di pane
Chicken liver terrine with Vinsanto served with sweet onion jam and bread chips
(1, 7, 12)
16

Prosciutto **bio** toscano della nostra Cinta Senese DOP
Organic estate-raised Cinta Senese Prosciutto PDO, Tuscany's noble heritage breed
17/ Hg



**Gnocco di patate toscane, polpo di scoglio, "cacio e pepe"
House-made potato gnocchi, tender reef octopus, matured cheese and fresh pepper
(1, 3, 4, 7, 12)
21

Pasta **trafilata al bronzo da grani antichi al ragù di suino
con prugne, pistacchi e pomodori secchi
Bronze-drawn pasta ^A from heritage grains ^B, pork ragù sauce
with plums, pistachios and dried tomatoes
(1, 3, 7, 8, 12)
19

"Asado" di vitellone con patate toscane arrosto
"Asado" with tuscan roasted potatoes
(7, 9, 12)
24

ANTIPASTI – APPETIZERS

Selezione di Salumi di Villa Petriolo da Cinta Senese **bio** DOP e formaggi pregiati con crostini misti su pane a **lievitazione naturale da grani antichi**,
**giardiniera dell'orto

*Estate charcuterie board featuring Cinta Senese PDO, local cheese selection, **heritage grain sourdough**^B crostini and garden pickles (1, 7, 9, 12)*

26



Carpaccio di manzo toscano, marinato alle erbe aromatiche, salsa tonnata, cipolle in agrodolce, polvere di capperi e croccante di pane
a lievitazione naturale da grani antichi

*Herb-marinated Tuscan beef carpaccio, vitello tonnato sauce, agrodolce onions, powdered capers, **heritage grain sourdough crisps**^B (1, 3, 4, 6, 12)*

19

Zucca dell'orto arrostita in forno, funghi pioppini freschi e maionese alla mandorla

Roasted pumpkin from our garden, pioppini mushrooms and almond mayonnaise (8, 12)

18



Alici del Mar Tirreno fritte con salsa agrodolce al melograno di **Villa Petriolo**
*Fried anchovies from the Tyrrhenian sea with **Villa Petriolo's** pomegranate sweet and sour sauce (4, 12)*

15



Crostone di pane a **lievitazione naturale da farine di grani antichi** con variazione di cavoli **bio** dell'orto saltati all'olio EVO di **Villa Petriolo**
Heritage grain sourdough^B crostone with sautéed cabbages from our garden and Villa Petriolo **EVO**^C olive oil (1, 12)

12



PRIMI PIATTI – FIRST DISHES

Pappardelle **trafilate al bronzo da grani antichi al cinghiale selvaggio
*"Pappardelle" **Bronze-drawn pasta**^A **from heritage grains**^B, with wild boar ragù*

(1, 3, 8, 9, 12)

21



Zuppa leggera di farro **bio** della Garfagnana e legumi
Light soup of Garfagnana organic spelt and legumes (1, 12)

16



Gnocchetti **di pasta da grani antichi** con salsa "cacciucco" da pesce del Tirreno
*Gnocchetti **from heritage grains**^B, with "cacciucco" (Mild spicy fish soup with tomatoes)*

(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

18



Fregola da farine, da grani antichi, **radicchio rosso, salsa di cavolfiore **bio
e fondo di verdure dell'orto
*Fregola" (Sardinian pasta balls/beads) made from our flour served with red radicchio,
organic cauliflower sauce and a garden vegetable reduction/broth* (1, 12)

16



Ravioli fatti a mano **da farine di grani antichi**, al nero di seppia, ripieni di gamberi
con bisque e gelatina di limone toscano

*Squid ink ravioli made with **heritage grains**^B, prawn filling, crustacean bisque (shellfish
essence) and Tuscan citrus gel*

(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

20

SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

Bistecca frollatura minima 30 giorni
Beef Steak dry ageing 30 days
70 /kg

Hummus di ceci **bio** con radicchio brasato al vino bianco e fondo di verdure
*Organic chickpeas hummus, white wine roasted radicchio
and vegetable sauce from our garden (9, 12)*
16



Cavolfiore **bio arrosto, hummus di barbabietola e fondo di verdure dell'orto
Roasted organic cauliflower, beetroot hummus and garden vegetable reduction
(9, 12)
18



Petto d'anatra al melarancio
Pan-seared breast of duck with citrus-apple reduction
(7, 9, 12)
26

Cappello del prete da vitello toscano,
patate montate all'olio EVO di **Villa Petriolo** e fondo bruno
*Slow-cooked Tuscan chuck, estate **EVO**^C olive oil potato purée, traditional rich veal reduction*
(7, 9, 12)
23

Baccalà fritto, cime di rapa saltate e maionese al limone
Fried cod, turnip tops and lemon mayonnaise
(1, 3, 4, 12)
22

^A **Bronze-drawn:** making the surface of pasta more porous,
which allows it to better absorb sauces, improving the flavor. This same porosity also helps
bronze-drawn pasta to be more easily digested, as it breaks down quickly in the stomach.

^B **From heritage grains:** wheat types that have remained intact in flavor, color, properties
and genetic composition.

^C **EVO:** Extra Virgin Olive Oil.

CONTORNI – SIDE DISHES

**Patate arrosto / *Roasted potatoes*
*Erbe saltate / *Sauteed greens*
Ceci all'olio EVO* di **Villa Petriolo / *Chickpeas seasoned with EVO^c Olive Oil from Villa Petriolo* (1)
Insalata mista / *Mixed salad* (9)
7



MENU BIMBI – KIDS MENU

Pasta all'olio EVO* di **Villa Petriolo, al pomodoro o al **ragù di suino
Pasta with EVO^c Olive Oil from Villa Petriolo, tomato sauce or pork ragù sauce (1, 12)
10

**Cotoletta di pollo con **patate arrosto
Breaded chicken cutlet with roasted potatoes (1, 3, 6)
14

La nostra acqua filtrata 75 cl / *Filtered water 75 cl* - 2
Acqua in bottiglia 75 cl / *Bottled water 75 cl* - 4
Coperto / *Service* - 4

I VINI E LA BIRRA DI VILLA PETRIOLO VILLA PETRIOLO WINES AND BEER

		
Aida - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Vino Spumante Biologico	9	27
Maria - <i>Sangiovese e Barbera</i> - Vino spumante rosato	9	30
Due Mulini - <i>Trebbiano, Malvasia, Vermentino</i> - Bianco IGT Toscana 2022 Biologico	8	23
I Greti - <i>Merlot</i> - Rosato IGT Toscana 2022 Biologico	8	25
Mnemosis - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - Chianti DOCG 2022 Biologico	8	23
Golpaja - <i>Merlot, Sangiovese</i> - Rosso IGT Toscana 2021 Biologico	9	30
Chianti Riserva DOCG - <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i> - 2018	10	37
Poggiarello - <i>Sangiovese, Barbera, Carmenere, Merlot</i> - Rosso IGT Toscana 2019	15	72
Hector - <i>Merlot, Sangiovese e Barbera</i> - Vino rosso IGT Toscana 2022 Biologico	18	90
Birra Artigianale La Bionda di Petriolo		12

CONSULTA LA NOSTRA
CARTA DEI VINI

VIEW OUR WINE LIST





VILLA
PETRIOLO
TOSCANA

**Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità.
*We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.***

In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

In case of allergies or intolerances, notify the restaurant staff before ordering. During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11. Please feel free to ask the dining room staff to consult the allergen book.

*Prodotto surgelato. **Prodotto congelato. ***Pesce abbattuto e servito crudo:
"Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute.

Deep-frozen product. **Frozen product. *Downed fish is served raw: seafood product complying with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3" as stated in DG SAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.*

- | | |
|--|---|
| 1. Glutine | 1. Gluten |
| 2. Crostacei | 2. Crustaceans |
| 3. Uova | 3. Egg |
| 4. Pesce | 4. Fish |
| 5. Arachidi | 5. Peanuts |
| 6. Soia | 6. Soy |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 7. Milk and milk-based products (including lactose) |
| 8. Frutta a guscio | 8. Nuts |
| 9. Sedano | 9. Celery |
| 10. Senape | 10. Mustard |
| 11. Semi di sesamo | 11. Sesame seeds |
| 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) | 12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre) |
| 13. Lupini | 13. Lupins |
| 14. Molluschi | 14. Clams |



Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Lattosio
Lactose Free

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection