

Programma della Settimana

Giovedì 25 Giugno

A Partire dalle 18,30

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Mostra artigianato

Music Set: **Disco Music Evolution** con Remo DJ

Venerdì 26 Giugno

A Partire dalle 18,30

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Mostra artigianato

Ore 19,00 presentazione cantina Castello di Montepo' di Jacopo Biondi Santi

Music Set: **Musica Italiana e Karaoke** con Ruggero

Sabato 27 Giugno

A Partire dalle 18,30

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Mostra artigianato

Music Set: **Dance Classics** con Remo DJ

Domenica 28 Giugno

A Partire dalle 18,00

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Mostra artigianato

Music Set : **Miscellanea** con Tracktoria-L

#e-state *inVilla*

Menù

Chef Leonardo Santopietro & Elena Rindi
Pizzaiolo Renato Sbordone

Chi ben comincia...

I Taglieri

Il Tagliere dei Salumi.....	12 €
Il Tagliere dei Formaggi.....	12 €
Il Gran Tagliere dei Salumi e dei Formaggi.....	12 €

Gli Antipasti

Ceviche di Branzino con Estratto alla Barbabietola.....	14 €
Battuta di Manzo Toscana.....	16 €
Panzanella Croccante.....	9 €

***Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

***Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni 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

...è a metà dell'opera!

I Primi

Quinoa Estiva con Caponata Agrodolce.....	12 €
Pappa al Pomodoro con Briciole di Oro Zecchino.....	11 €
Fagottino di Burrata.....	14 €

I Secondi

Vitello tonnato con spinacini freschi.....	15 €
Costolette di Maiale in Salsa BBQ home-made con patate arrosto o misticanza.....	18 €
Salmone Marinato con Erbette del Nostro Giardino.....	16 €

***Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

***Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni 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

Le Pizze di Renato

Covaccino all'olio.....	6 €
Covaccino all'olio e crudo del Casentino.....	10 €
Margherita.....	11 €
Marinara.....	10 €
Napoli.....	11 €
Prosciutto, Funghi e Olive Taggiasche.....	14 €
Estiva Gourmet con crudo del Casentino.....	16 €

***Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

***Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni 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

Per concludere in dolcezza!

I Dessert

Cheesecake freddo allo Yogurt e Lime (con cioccolato o frutti di bosco).....	8 €
Mousse di Panna e Fragole.....	6 €
I cantucci del Mattei e il Vin Santo del Corsini.....	7 €

Coperto & Beverage

Coperto.....	3 €
Acqua Minerale Naturale/Frizzante.....	2,5 €
Soft Drinks.....	5 €
Birra PEDAVENA Spina/Bottiglia.....	6 €
Caffè.....	2 €
Digestivi.....	5 €

***Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

***Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni 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

La nostra carta dei vini

Dedicata alle grandi cantine storiche della Toscana, ecco una gamma di vini selezionati per #eStateinVilla!

Le Bollicine

- Marchese Antinori Tenuta Montenisa Blanc de Blanc** Marchesi Antinori.....50 €
- Spumante Rosé** Principe Corsini.....25 €
- Leonia Pomino Brut Millesimato** - Pomino Spumante Bianco DOC Frescobaldi.....56 €
- Villa Marcello Cuvée E.G.O. Brut Prosecco DOC Dosaggio Zero 2018** Mazzei.....22 €

I Bianchi

- Vivia Maremma Toscana DOC Tenuta Le Mortelle** Marchesi Antinori.....22 €
- Villa Antinori Pinot Bianco Toscana IGT** Marchesi Antinori.....25 €
- Vermentino IGT Toscana** Principe Corsini.....18 €
- Pomino Bianco– Pomino DOC** Frescobaldi.....20 €
- Albizzia – Toscana IGT** Frescobaldi.....16 €
- Sassobianco Colli dell'Etruria Centrale Bianco D.O.C.** Marchesi Gondi.....24 €
- Vernaccia Titolato** Guicciardini Strozzi.....18 €
- Vermentino Arabesque** Guicciardini Strozzi.....20 €
- Vermentino Belguardo Codice V 2018** Mazzei.....40 €
- Torricella 2017 - Chardonnay/Sauvignon Blanc** Ricasoli.....45 €

Gli Champagne

- Dom Pérignon**.....450 €
- Champagne De Vilmont**.....90 €
- Moët & Chandon**.....110 €
- Ruinart Blanc de Blanc**.....220 €

Vini al Calice del giorno

Calice di vino da 7 € a 10 €

La nostra carta dei vini

Dedicata alle grandi cantine storiche della Toscana, ecco una gamma di vini selezionati per #eStateinVilla!

I Rosati

Rosato Calafuria Tormaresca Antinori 2019.....	20 €
Rosato Calafuria Tormaresca Magnum Special Edition Antinori 2019.....	35 €
JeT Rosé 2019 Castello di Montepò Biondi Santi.....	40 €
Venusio Rosato IGT Principe Corsini.....	18 €
Alie Rosé – Toscana IGT Frescobaldi.....	24 €
MOMI Rosato Guicciardini Strozzi.....	18 €
Violana 2019 Colli della Toscana Centrale IGT Marchesi Gondi.....	21 €
Belguardo Rosé 2019 Mazzei.....	25 €
Albia Rosé 2019 Sangiovese/Merlot Ricasoli.....	24 €
Rosè Maralò Fattoria di Bagnolo Impruneta.....	18 €

I Rossi

Botrosecco DOC Maremma Toscana Tenuta Le Mortelle Marchesi Antinori.....	30 €
Fichimori Rosso Freddo 2019 Salento IGT Tormaresca Antinori.....	22 €
Sassoalloro 2016 Castello di Montepò Biondi Santi.....	40 €
Morellino di Scansano Castello di Montepò 2017 Biondi Santi.....	30 €
Le Corti Chianti Classico DOCG Principe Corsini.....	24 €
Camporsino 2019 Chianti DOCG Principe Corsini.....	14 €
Birillo IGT Costa Toscana Principe Corsini.....	20 €
Don Tommaso Chianti Classico Gran Selezione Principe Corsini.....	45 €
Nipozzano Vecchie Viti – Chianti Rufina DOCG Frescobaldi.....	45 €
Castiglioni Chianti – Chianti DOCG Frescobaldi.....	18 €
Mazzaferrata Rosso Colli Toscana Centrale IGT Marchesi Gondi.....	35 €
MOMI Rosso Guicciardini Strozzi.....	22 €
Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione 2016 Mazzei.....	65 €
Fonterutoli Chianti Classico 2018 Mazzei.....	35 €
Brolio Bettino 2016 Sangiovese/Abrusco Ricasoli.....	36 €
Igitur 2012 – IGT Sangiovese, Merlot, Cabernet Conti Vannicelli.....	35 €
Anima 2013 – IGT Merlot Conti Vannicelli.....	30 €
Chianti Colli Fiorentini Fattoria di Bagnolo Impruneta.....	21 €

Vini al Calice del giorno

Calice di vino da 7 € a 10 €

Il Cocktail Bar

I Classici.....10 €

AMERICANO – bitter campari, vermouth rosso, soda, arancia e peel di limone

NEGRONI – bitter campari, vermouth rosso, gin, arancia

CHAMPAGNE COCKTAIL– prosecco, cognac, angostura bitter

BOULEVARDIER – Whisky, bitter campari, vermouth rosso, arancia

CLOVER CLUB– gin, sciroppo di lampone, succo di limone

DAIQUIRI – Rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero

DRY MARTINI – gin, vermouth dry, oliva o twist di limone

GIN FIZZ – Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda, zest di limone

MANHATTAN – whisky, vermouth rosso, angostura, ciliegina al maraschino

MONKEY GLEND – Gin, succo di arancia, assenzio, granatina

OLD FASHIONED – whisky, zolletta di zucchero, angostura, soda, arancia e ciliegina al maraschino

WHISKY SOUR – whisky, succo di limone, sciroppo di zucchero, ciliegina al maraschino

BELLINI – Prosecco, purea di pesca bianca

BLOODY MARY – vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire, Tabasco, Sale, Pepe, sedano

COSMOPOLITAN – vodka, triple sec, succo di limone, succo di mirtillo rosso

FRENCH 75 – gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, prosecco

HORSE'S NECK – cognac, ginger ale, angostura bitter, limone

MARGARITA – tequila, triple sec, succo di limone

MINT JULEP – Bourbon whisky, menta fresca, soda, zucchero a velo

MOJITO – rum bianco, soda, lime, menta, zucchero di canna

MOSCOW MULE – Vodka, ginger beer, succo di lime

ESPRESSO MARTINI – vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, un espresso

NEW YORK SOUR – bourbon, sciroppo di zucchero, succo di limone fresco, vino rosso, zest di arancio

PALOMA – tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa e sale

SPRITZ – Aperol, prosecco, soda, arancia

HANKY PANKY – Gin, Vermouth Rosso, Fernet, zest di arancia

Il Cocktail Bar

I Signature.....14 €

PINK SPRITZ Vermouth bianco, Liquore pompelmo rosa, Prosecco, gocce di bitter.

AMERICANO SPECIAL Bitter, Vermouth rosso, rabarbaro, ginger beer, arancia essiccata

BEER MOJITO menta, lime, zucchero, birra, rum, lychee liquore, soda

GIN TONIC SPECIAL gin, acqua tonica, bergamotto e zenzero, lime, menta.

AGAVE tequila, camomilla e limone homemade ancienne pharmacie, pour, shrub di basilico.

NEW YORK whisky, vermouth bianco, bitter al rabarbaro, rosa e pepe homemade ancienne pharmacie, arancia essiccata.

POUNCH Rum, succo di lime, succo di pompelmo rosa, chai tea, cannella e noce moscata.

ANTICO Vermouth rosso, gin, bitter, estratto di caffè, arancia essiccata e chicchi di caffè tostato.

PAOLOMA SPECIAL Tequila, liquore al pompelmo rosa ancienne pharmacie, vermouth bianco, acqua tonica, crustas di sale, lime.

TUSCANY SPRITZ Vino rosso, arancia e pompelmo rosa pestato, confettura di mandarino, liquore alla pesca, ginger.

VIRGIN Succo di passion fruit, lime, ginger ale, cannella.

MEZZOMONTE succo di fragola, succo di limone, ginger beer, succo di passion fruit, frutta fresca.

#e-state *inVilla*

Gli Artigiani

della settimana



CNA
FIRENZE
Metropolitana

Confederazione Nazionale Artigianato Piccola e Media Impresa

Pola Cecchi

La moda nasce dall'esigenza dell'uomo di vestirsi. L'indumento diventa come una seconda pelle che esterna l'anima dell'individuo: questa necessità si fa sempre più complessa nell'era virtuale del XXI secolo, luogo di moltiplicazione di massa e sorgente di fast fashion. Risaltare diviene difficile a causa dell'orientamento commerciale di abiti di stratificazione.

L'atelier-maison GIULIACARLA CECCHI della celebre stilista Pola Cecchi, vi propone creazioni fiabesche-uniche e irripetibili che vi faranno distinguere e che si adatteranno alla vostra ricerca di esclusività

Fratelli Peroni

Le origini della piccola azienda artigiana Fratelli Peroni risalgono al 1956 quando i fratelli Piero e Roberto Peroni fondarono a Firenze il loro laboratorio di cuoieria e pelletteria, specializzandosi anche nella decorazione del cuoio a mano in vero oro.

Attualmente la terza generazione Peroni, Maurizio e Marco, mantiene intatte la professionalità e manualità dei predecessori, aggiungendoci allo stesso tempo creatività ed innovazione nel rispetto della tradizione.

Fatacadabra

Fatacadabra è un atelier artistico a Firenze dove Natascia Ugliano illustratrice e Leonardo Brogioni fotografo realizzano e mostrano le loro Opere

Sartoria Glauco

Da 25 anni la sartoria Glauco veste uomini d'affari, medici e avvocati fiorentini che non rinunciano al taglio impeccabile di un abito realizzato su misura e donne che cercano con passione l'abito con cui distinguersi.

In tutti questi anni la collezione Le Spose di Marila, ricercata e dal taglio moderno ha permesso all'atelier di creare tendenza in Firenze nel mondo del Wedding designer.

Mode Liana

La storia di Mode Liana ha inizio negli anni Settanta, a Firenze, quando i nostri genitori rilevarono il laboratorio de "Il fiore artigiano" dove il nostro babbo aveva lavorato fin da giovanissimo. Ancora oggi, continuiamo a produrre cappelli di modisteria e tanti altri accessori per gli sposi, la cerimonia e l'abbigliamento elegante, cinema e teatro.

Luca Cataldi, Scultore prevalentemente di pietra e marmo, ma anche ferro, legno e materiali naturali che permettono di plasmare e dare forma, concetti e poesia alla materia...manualmente. La luce, le ombre, la manualità e la comunicazione sono il filo conduttore delle sue opere

Studio Ceramico Giusti

Lo Studio Ceramico Giusti è una Bottega Scuola di ceramica, si compone dell'atelier ove si creano gli oggetti e di uno show room dove si possono vedere gli oggetti finiti e anche acquistarli. Sandra e Stefano Giusti lavorano la ceramica dal 1980.

Atelier Cleo Nice

Cleo -Nice è un nuovo brand creato e prodotto interamente in Italia artigianalmente, nel nostro laboratorio in Firenze. Nasce dal sogno e dalla passione di una mamma, amante dell'arte e del bello, che dopo la laurea in Costume e Moda a Firenze ed anni di esperienza nel campo sartoriale ed in aziende di Alta Moda Italiane decide di dar vita alla propria creatività. Nascono da questo le nostre collezioni rivolte a bambine dai 2 ai 12 anni dal gusto classico senza tempo, un bon ton contemporaneo mai banale, un prodotto unico, per clienti esigenti che amano distinguersi.

Infinity Firenze

Infinity Firenze è un'azienda che produce borse, cinture e accessori in pelle di alta qualità dal 1982. I co-fondatori Eugenio Provaroni, un toscano, e Jane Dengler di Boston, iniziarono a sperimentare la pelle artistica negli anni '70, entrando a far parte del "Nuovo movimento rinascimentale" finanziato da "The Free Artisans of Florence". Da allora, il figlio Aaron si è unito a Infinity Firenze per portare avanti e modernizzare la tradizione di famiglia.

#V

HASHTAGV vede nella sua mission *il desiderio di portare l'eleganza in spiaggia in chiave moderna e colorata, rispettando l'ambiente e creando capi che durano nel tempo e che rappresentano un ever green nell'armadio*; da qui la nostra missione di marketing che è attrarre un pubblico di uomini che amano la moda, l'eleganza, ma soprattutto non passare inosservati, portarli a conoscere il nostro brand, e convertirli in clienti.

Terrecotte Sbigoli

Sbigoli terrecotte è un'antica bottega artigiana, fondata nel 1857 dalla famiglia Sbigoli e portata avanti dalla famiglia Adami, specializzata nella produzione di ceramica da tavola e d'arredo.

#e-state in Villa

Cos'è #e-state in Villa

Venite ad immergervi nella campagna toscana ad un passo da Firenze con #eStateinVilla, un'esperienza che vi trasporterà in un affascinante viaggio nel tempo tra gli splendori dell'arte, del buon cibo, del vino e di molto altro!

La Villa, per nove settimane, dal 18 Giugno al 16 Agosto, vi ospiterà in un evento inedito, #eStateinVilla. Durante questo periodo potrete visitare la Villa ed usufruire di tutte le splendide attività che questa manifestazione offre, dal ristorante alla pizzeria, dal Wine bar delle cantine storiche al Signature Cocktail Bar, fino ad un affascinante viaggio tra l'artigianato artistico fiorentino e le rinomate ceramiche di terracotta dell'Impruneta.

Un'esperienza in cui anche i bambini troveranno il loro spazio, grazie ad animazioni specializzate e kids lab...e dove gli adulti potranno rilassarsi gustando drink d'autore e sapori locali, trascorrendo una serata memorabile.



#e-state *inVilla*

Dov'è #e-state *inVilla*

Villa Corsini a Mezzomonte è una delle ultime dimore mediche ancora in mano privata. Passeggiando tra i suoi splendidi giardini e i suoi saloni affrescati si respira tutta la bellezza della nostra storia.

La Villa, dopo essere stata dimora dei Panciatichi, dei Buondelmonti e di Lorenzo il Magnifico, fu interamente affrescata tra il 1630 e il 1634 per volere del Principe Giovan Carlo de' Medici. Questi la consacrò come dimora dedicata ad ospitare la propria corte in sontuosi ricevimenti, lasciandole in eredità un patrimonio artistico di inestimabile valore.

Divenne infine proprietà della Famiglia Corsini, che dal 1644 ne custodisce e mantiene i tesori.

Siamo a soli 6 Km dal centro di Firenze, [clicca qui](#) per vedere dove. E per saperne di più visita il [sito della Villa](#).



#e-state *inVilla*

Cosa aspetti?
Contattaci!

Villa Corsini a Mezzomonte

Via Imprunetana per Pozzolatico 116, Impruneta (FI)

Info e prenotazioni:

Tel. +39 329 1488020

E-mail e-stateinvilla@corsinievents.com

Website www.e-stateinvilla.com