

Programma della Settimana

Giovedì 16 Luglio

A partire dalle 18:30

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico

Ore 19,00 presentazione **Cantina Principe Corsini**

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

Venerdì 17 Luglio

A partire dalle 18:30

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico

Ore 19,00 presentazione *Leonia Pomino Brut* - **Cantina Frescobaldi**

Music Set: **Musica Italiana** by Ruggero

Sabato 18 Luglio

A Partire dalle 18:30

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico

Grande *Dinner Show* in collaborazione con **Circo Nero Classic**

(con set Menu)

Domenica 12 Luglio

A Partire dalle 18:00

Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico

Music Set : **Miscellanea** con TraTToria-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.....	14 €
Alette di pollo arrosto con salsa blue cheese e BBQ.....	12 €

Gli Antipasti

Ceviche di Branzino con Estratto alla Barbabietola, <i>leche de tigre</i> ACE e scorze di limone.....	14 €
Battuta di Manzo Toscana con cipolline allo zafferano, maionese alla soia e gocce di caprino.....	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 e fiori di zucca su crema di zucchine e granella di pistacchio.....	14 €

I Secondi

Cubotti di filetto di Vitello con salsa tonnata, capperi e spinacini freschi.....	15 €
Costolette di Maiale in Salsa BBQ home-made con patate arrosto o misticanza.....	18 €
Peposo dell'Impruneta rivisitato dallo Chef con patate arrosto.....	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

Gocce di Cheesecake al cioccolato o frutti di bosco.....	8 €
Semifreddo al caffè con mandorle croccanti e brownies al cioccolato.....	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 €
Brollo 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 Signature14 €

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.

ESTIVO ANALACOLICO: pestato di arancia e lime, pesca e ginger beer

GIN TONIC PINK: gin, liquore al pompelmo rosa, soda al pompelmo rosa e lime

WHITE TUSCANY: Vermout bianco, homemade rosa o pepe, prosecco, ginger beer, arancia essiccata

COCKTAIL DEL GIORNO

#e-state *inVilla*

Gli Artigiani

della settimana



CNA
FIRENZE
Metropolitana

Confederazione Nazionale Artigianato Piccola e Media Impresa

Atelier 747

ATELIER 747 è un laboratorio orafo, un'officina di idee. Ogni pezzo è frutto di un'attenta progettazione e realizzazione a mano.

Due le tipologie di prodotti: il gioiello d'arte in pezzi unici, anima e cuore del loro lavoro. Qui il concetto diviene realtà tangibile, microscultura d'avanguardia come forma da indossare. Accanto il bracciale in cuoio, oggetto di tendenza e design con chiusure studiate per vestire originalità con una marcata impronta artigianale.

Angela Tagani

Conosciuta per la sua arte originale, creativa e soprattutto innovativa, Angela crea vere e proprie «sculture da indossare», gioielli scultura in bronzo, pezzi unici realizzati a cera persa.

Diamantina Palacios

Diamantina Palacios disegnatrice tessile, fondatrice del marchio che porta il suo nome, è una stilista che disegna e crea solo pezzi unici, versatili, lineari, facili da indossare, partendo dai tessuti che tesse al telaio, stampa a mano o crea infeltrendo il vello di lana. Utilizza fibre, tessuti e tinture tutti naturali. La visione del design è una filosofia di vita in cui il consumismo consapevole e i suoi progetti tessili si incontrano con la comunità, il benessere, l'impatto sociale e la cura dell'ambiente.

Piero Lanini

L'azienda, che ha la sua sede a Firenze, opera nel settore della Pelletteria di lusso. Produce artigianalmente articoli di piccola pelletteria, selleria, astucci in pelle, articoli da viaggio e borse.

Marta Montelatici

La ditta, specializzata in particolare nella produzione di paralumi, viene fondata negli anni 50 da Giordano Montelatici. La tradizione familiare prosegue con Marta Montelatici, attuale titolare, che ha mantenuto il concetto di lavorazione artigianale e personalizzazione in base alle richieste del cliente per ogni oggetto.

Pola Cecchi

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.

Piuma Meister

Piuma Meister produce bigiotteria totalmente fatta a mano. Partendo da filo e lamiera di ottone grezzi, crea oggetti dal design semplice e allo stesso tempo originale. I gioielli si distinguono per una portabilità e leggerezza, per un prodotto finale unico.

Renzo del Lungo

Del Lungo nasce a Firenze nel 1942. Dopo aver viaggiato per tutti i continenti approda nelle regioni polari, dove viene attratto dal silenzio dei ghiacciai e dalla maestosità del paesaggio. E l'ispirazione dell'intera sua opera sarà infatti dominata dal tentativo di raccontare e trasmettere il silenzio. Renzo Del Lungo, che inizia il percorso professionale nel 1975, ha al proprio attivo ben 143 personali, che hanno riscosso successo di pubblico e di critica, sia in Europa che nelle due Americhe.

#e-state *inVilla*

Cos'è #e-state *inVilla*

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