

# Programma della Settimana

## Giovedì 09 Luglio

A partire dalle 18:30

**Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico**

Ore 19,00 presentazione cantina Tormaresca Antinori

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

## Venerdì 10 Luglio

A partire dalle 18:30

**Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico**

Music Set: **Musica Italiana** by Ruggero

## Sabato 11 Luglio

A Partire dalle 18:30

**Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico**

Music Set: **Dance Classics** by Remo Giugni DJ

## Domenica 12 Luglio

A Partire dalle 18:00

**Aperitivo – Cena – Dopo Cena – Artigianato artistico**

Ore 18:00 – Performance by Swing Studio 22

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

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

### I Rossi

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

**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

## Wine Jewels

Wine-jewels nasce da un'idea di Nicola Reino, artigiano sempre in cerca di novità che, ha deciso di valorizzare la trasparenza e la lucentezza del vetro raccontando un altro grande amore: il vino. Da questa passione sono nati i Wine-jewels, l'unico gioiello con vero vino al suo interno brevettato.

## 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.

## Confezioni Vuesse

Una ditta a conduzione familiare che si sforza di tenere alta la tradizione pratese della produzione di maglieria pregiata e di qualità, per essere fieri del Made in Italy e Made in Tuscany. Le stole, le sciarpe e tutti i loro prodotti, composti da fibre pregiate, come cashmere, seta, alpaca e lana merinos, sono tessuti e confezionati per intero nel laboratorio di Prato.

## 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.

## 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.

## Lachiccafioraia

Federica Fazi disegna e realizza gioielli e accessori moda completamente artigianali, avvalendosi di tecniche come la fusione a cera persa, la smaltatura a fuoco, la battitura del metallo e la scannerizzazione e stampa 3d. Lachiccafioraia non è solo gioielli, ma anche accessori moda e continua ricerca!

## Calicanthus

Antonella Canali disegna e crea accessori di design da donna, in metallo, pelle e in tessuto. Pochette, marsupi, porta trucco, t-shirt ricamate sono la sua vera passione. Amante del design, cerca di creare oggetti di armonia e fascino, anche nella loro semplicità, miscelando tra loro esplosioni di tonalità piene, esuberanti e forti.

## Sandra Dini

Ha iniziato la sua carriera di artigiana orafa nel 1982, inizialmente a Firenze e trasferendosi poi a Pontassieve. Qui nel suo laboratorio circondato da una moltitudine di piante, Sandra crea i suoi gioielli in oro e argento impreziositi da pietre preziose perle, coralli..

## Silvia Serafini

Un'artista poliedrica. Nel suo studio potrete immergervi nel colore, tra i suoi dipinti contemporanei e quelli in stile antico, che esegue su commissione. Ama realizzare oggetti d'artista, come i suoi "Notes d'autore", "orecchini d'artista" ed infine le uova di struzzo dipinte: un modo diverso di concepire l'arte, staccandola dal muro e dai piedistalli per portarla come oggetto d'arte da esporre e da indossare

## HollyAndMiaDesign

Dall'esperienza nella lavorazione della ceramica e dalla voglia di sperimentare nuove tecniche e materiali, nasce una collezione ironica e originale, ma allo stesso tempo elegante, di piccoli gioielli in porcellana e ceramica interamente realizzati a mano, dal progetto alla realizzazione.

#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 medichee 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](mailto:e-stateinvilla@corsinievents.com)

Website [www.e-stateinvilla.com](http://www.e-stateinvilla.com)