

il Palagio

Gherardesca

Melanzane marinate, pecorino maremmano,
gelato al pomodoro e rabarbaro

*Marinated eggplant with pecorino, tomato and
rhubarb ice cream*



Ricciola del Mar Tirreno, mela, radicchio e
burro lievitato

Mediterranean amberjack with apple, butter and radicchio



Risotto leggermente affumicato e cavoli di stagione

Lightly smoked risotto with seasonal cabbages



Agnolotti di faraona, crema di Parmigiano Reggiano e
funghi Porcini

*Agnolotti stuffed with guinea fowl, Parmigiano Reggiano
cream, Porcini mushrooms*



Spalla di agnello brasata e glassata alla liquirizia
selvatica, misticanza all'uva e cuori di lattuga

*Braised shoulder of lamb with wild licorice and
pickled grapes*



Variazione di mela verde e lime, olio extravergine pesto
di basilico e mandorle

*Green apple and lime ingot with extra virgin olive oil, basil
and almonds pesto*

€140

*Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo ed
è disponibile fino alle ore 21.30*

*Tasting menu is served for the whole table and is available until
21.30*

Antipasti

Cipolla cotta nel brodo di alloro, burro acido al pepe nero

Onion cooked in bay leaf broth with black pepper butter(g)

€20

-

Melanzane marinate, pecorino maremmano gelato al pomodoro e
rabarbaro

Marinated eggplant with pecorino, tomato and rhubarb ice cream (a,f,g)

€ 25

-

Uovo della fattoria Maiano, funghi porcini del Casentino al
limone e aglio canditi

Free range crunchy eggs, porcini mushrooms with candied lemon and garlic

(a,c,g)

€ 32

-

Ricciola del Mar Tirreno, mela, radicchio e burro lievitato

Mediterranean amberjack with apple, butter and radicchio (d,g)

€ 36

-

Battuta di filetto di manzo toscano crudo di mazzancolle e mandorle

Handcut beef tartare with almonds and king prawns raw (a,b,c,h)

€ 36

Primi

Risotto leggermente affumicato e cavoli di stagione

Lightly smoked risotto with seasonal cabbages (g)

€ 38

-

Bottoni di ricotta e cicoria, centrifugato di zucca gialla e semi tostati

Bottoni stuffed with ricotta cheese and chicory, pumpkin sauce (a,c,g)

€36

-

Spaghettoni Martelli, pinoli, pino e ricci di mare

Spaghettoni Martelli, pine nuts, pine and sea urchins (a,g,h,n)

€ 41

-

Fusilli di Pisa cotti in estrazione di gallinella, inchiostro di seppia,
scarpetta e polvere di limone bruciato

*Tuscan fusilli cooked in gurnard extraction, cuttlefish ink, charcoaled lemon
powder (a,d,g,n)*

€ 43

-

Agnolotti di faraona, crema di Parmigiano Reggiano e
funghi Porcini

*Agnolotti stuffed with guinea fowl, Parmigiano Reggiano cream, Porcini
mushrooms (a,c,g)*

€ 42

Secondi

Rombo cotto sulla lisca, bietola e noccioline

Boned turbot with swisschard and toasted peanuts (d,e,f,h)

€ 59

-

Trancio di branzino da lenza cotto nelle alghe,
carote e pepe agrumato

*Wild steamed sea bass with carrots, seaweeds and
citrus pepper (d,f)*

€ 60

-

Dalla Testa ai Piedi

Stracotto di maialiano senese da latte in olio di oliva, cavolo
nero, banana verde e peperoncino

*Slow cooked Tuscan pork with black cabbage, green banana and
chilli (g)*

€ 52

-

Spalla di agnello brasata e glassata alla liquirizia selvatica,
misticanza all'uva e cuori di lattuga

*Braised shoulder of lamb with wild licorice and
pickled grapes (g)*

€56

-

Piccione, barbabietole al polline dell'appennino e
salsa al dolce forte

*Wild pigeon with beetroot, dolce forte and
pollen from the Appenines (g)*

€57

Coperto € 5

Tutti i prezzi sono espressi in Euro - IVA inclusa.
Le lettere indicate nella descrizione dei piatti riportano
agli allergeni.

Vi preghiamo di chiedere la legenda al nostro staff.

Cover charge € 5

All prices are mentioned in Euro - Service and VAT included.

The letters listed close to each dish refer to the allergens.

Please ask our staff for the complete legend.

*Crediamo nell'importanza
degli agricoltori,
dell'artigianato,
della semplicità, del pane
fatto in casa, del fuoco, della
pasta fatta a mano, della
provenienza, della qualità,
del legno, delle stagioni, della
tradizione e della passione di
servire e cucinare.*



*We believe in the value of
farmers, craftsmanship,
simplicity, handmade bread,
fire, handmade pasta, origin,
quality, wood, seasonality,
tradition and in a true passion
for cooking and for the service.*