



## IL PALAZZETTO

### ANTIPASTI - STARTER

|   |         |
|---|---------|
| Zuppa di asparagi e piselli con uovo in camicia<br>Asparagus and pea soup with poached eggs   | € 15,00 |
| Burrata, melanzane e gazpacho<br>Burrata cheese, aubergine and gazpacho   | € 13,00 |
| Milanese di vitello, pappa al pomodoro e mozzarella di bufala<br>Breaded veal cutlet with tomato and bread soup and buffalo mozzarella cheese | € 15,00 |
| Carpaccio di baccalà con battuto di melanzane, olive e menta<br>Salt cod carpaccio with aubergine, olive and mint composition                 | € 16,00 |
| Insalata di capesante alla griglia con patate fritte<br>Grilled sea scallop salad and French fries  | € 18,00 |
| Tartara di rombo e gamberi rossi, succo di mela verde e zenzero<br>Turbot and red prawns tartare with green apple juice and ginger            | € 19,00 |

### PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

|   |         |
|---|---------|
| Tonnarelli alla carbonara " Il Palazzetto"<br>Tonnarelli pasta Carbonara style with bacon, eggs, cheese and black truffle   | € 16,00 |
| Spghettini con agnello, fiori di zuccina e pecorino di Pienza<br>Spghettini pasta with lamb, courgette flowers and Pienza pecorino cheese                         | € 18,00 |
| Ravioli farciti con mozzarella di bufala e bottarga in consommé di pomodoro<br>Ravioli with buffalo mozzarella cheese and dried tuna roe served a tomato consommé | € 17,00 |
| Scialatielli al sugo di totani, finocchi e ricotta salata<br>Scialatielli pasta with flying squid, fennel and ricotta cheese sauce                                | € 17,00 |
| Tagliolini neri con ricci di mare, arancia e peperoni<br>Black tagliolini pasta with sea urchins, orange and peppers  | € 20,00 |
| Risotto con cozze e limone<br>Risotto with mussels and lemon  | € 18,00 |

### SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

|  |         |
|--|---------|
| Tartelletta con stracchino, zucchine e crema di melanzane affumicate<br>Tartlets of soft cheese, zucchini and smoked aubergine cream | € 19,00 |
| Pancia di maiale brasata con spinaci e melanzane<br>Braised pork belly with spinach and aubergines                                   | € 23,00 |
| Tagliata di manzo con la sua guancia brasata e patate<br>Sliced fillet of beef with braised veal cheek and potatoes                  | € 26,00 |
| Gallinella all'acqua pazza<br>Gurnard fish Acqua-pazza style   | € 24,00 |
| Salmone selvaggio con pesca arrostita, scarola e funghi<br>Wild salmon with roasted peaches, Batavian endive and mushrooms           | € 23,00 |



## IL PALAZZETTO

MENU "I CLASSICI DEL PALAZZETTO" € 65,00

Foie gras, polpo e pappa al pomodoro

Foie gras, octopus and tomato soup

Tonnarelli alla carbonara

Tonnarelli pasta Carbonara style with bacon, eggs and cheese

Pancia di maiale brasata con spinaci e melanzane

Braised pork belly with spinach and aubergines

Tiramisù "Il Palazzetto"

Tiramisù Palazzetto style

MENU VEGETARIANO - VEGETARIAN MENU € 60,00

Burrata, melanzane e gazpacho

Burrata cheese, aubergine and gazpacho

Risotto con fiori di zuccina e limone

Risotto with courgette flowers and lemon

Tartelletta con stracchino, zucchine e crema di melanzane affumicate

Tartlets of soft cheese, zucchinis and smoked aubergine cream

Macedonia tropicale

Tropical fruit mix

DOLCI -- DESSERT

Tiramisù "Il Palazzetto"

€ 12,00

Tiramisù " Il Palazzetto"

Mousse d'anguria ghiacciata con piccolo muffin al cioccolato

€ 12,00

Watermelon ice mousse with small chocolate muffin

Macedonia tropicale

€ 12,00

Tropical fruit mix

Terrina d'ananas con gelato alle amarene

€ 12,00

Pineapple terrine with Morello-cherry ice cream

Tortino caldo di carote e cioccolato bianco con gelato al basilico

€ 12,00

Warm white chocolate and carrot cake with basil ice cream