



IL PALAZZETTO

ANTIPASTI - STARTERS

Passatina di ceci e baccalà con patate e mortadella Puree of chickpeas and cuttlefish with potatoes and mortadella	€ 15,00
Parmigiana di melanzane Eggplant timbal with fresh tomato and mozzarella cheese	€ 13,00
Insalata di farro, pomodori e bufala affumicata Spelt, tomatoes and smoked buffalo mozzarella salad	€ 10,00
Insalata di polipo e patate novelle con salsa verde Octopus and new potatoes salad with green sauce	€ 13,00
Salsiccia di maiale grigio toscano con millefoglie di patate e frigitelli Pork sausage "grigio toscano" with mille-feuille of potatoes and peppers	€ 14,00
Arancini di riso filanti e piccanti Spicy rice balls with malted cheese	€ 13,00
Carpaccio di manzo con insalatina di alghe Raw beef carpaccio with seaweed salad	€ 17,00
Capesante arrostate con mozzarella e pomodoro Roasted sea scallops with mozzarella cheese and tomato	€ 16,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Tonnarelli alla carbonara Tonnarelli pasta Carbonara style with bacon, eggs and cheese	€ 13,00
Pici Toscani cacio e pepe ai carciofi e menta Fresh Tuscan Pici pasta with cheese and pepper, artichokes and mint	€ 13,00
Ravioli alla genovese di cervo, caciocavallo e tartufo nero Ravioli pasta Genovese style with deer, caciocavallo cheese and black truffle	€ 18,00
Strozzapreti al ragù di lepre e zucca Strozzapreti pasta with hare ragoût and pumpkin	€ 15,00
Gnocchi di pistacchi di Bronte al ragù di scorfano e cime di rapa Pistachio of Bronte gnocchi with scorpion fish ragoût and turnip tops	€ 14,00
Risotto ai funghi porcini e stracchino Risotto with porcini mushrooms and stracchino cheese	€ 15,00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Tartelletta alla mozzarella di bufala con zucchine e pomodoro fresco Tartlets of buffalo mozzarella cheese with zucchini and fresh tomato	€ 18,00
Filetto di orata con caponata di verdure e crema di mele al rafano Sea bream fillet with sweet vegetables and apple-horseradish cream	€ 21,00
Trancio di salmone in padella con patate capricciose Pan fried salmon with potatoes Capricciosa style	€ 20,00
Stinco di agnello al balsamico con purè di patate e castagne Shank of lamb with balsamic vinegar, potato puree and chestnuts	€ 23,00
Tagliata di manzo al basilico con crema di fagioli cannellini e radicchio tardivo Sliced beef steak with basil and cannellini beans cream and red chicory	€ 24,00



IL PALAZZETTO

MENU "I CLASSICI DEL PALAZZETTO"

€ 60,00

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 aubergine

Tiramisù "Il Palazzetto"

Tiramisù Palazzetto style

MENU VEGETARIANO – VEGETARIAN MENU

€ 55,00

Parmigiana di melanzane

Eggplant timbal with fresh tomatoes and mozzarella cheese

Risotto ai funghi porcini e stracchino

Risotto with porcini mushrooms and stracchino cheese

Tartelletta alla mozzarella di bufala con zucchine e pomodoro fresco

Tartlets of buffalo mozzarella cheese with zucchinis and fresh tomato

Cheese cake al limone con crema ghiacciata al cioccolato bianco

Lemon cheese cake with white chocolate cream ice

DOLCI – DESSERT

Cheese cake al limone con crema ghiacciata al cioccolato bianco

€ 12,00

Lemon Cheese cake with white chocolate cream ice

Mousse di castagne glassata al cacao amaro con pera speziata al vino rosso

€ 12,00

Chesnuts mousse with bitter cocoa icing and spiced pear in red wine sauce

Carpaccio di ananas con gelato al cioccolato

€ 12,00

Pineapple carpaccio with chocolate ice cream

Tiramisù il palazzetto

€ 13,00

Tiramisù "Il Palazzetto"

Fondente al cioccolato e peperoncino con gelato al caprino

€ 13,00

Chocolate and chilli pepper cake with goat cheese ice cream