

LA PALMA

R I S T O R A N T E

MENU À LA CARTE

Per Iniziare

Prosciutto di ricciola marinata agli agrumi, aceto di lampone e sakè

Tartare di tonno rivisitato alla mediterranea

Insalata di mare tiepida

Pappa al pomodoro con profumo di mozzarella

Battuta di chianina al coltello, robiola e cipolla alla brace

Uovo bazzotto croccante al cuore morbido su crema di pecorino toscano

Scaloppa di foie-gras con mele marinate al porto e sorbetto di mango

Primi Piatti

Spaghetti cacio e pepe con ricci di mare

Raviolone all'astice in guazzetto di spinaci marini

Garganelli aglio, olio e peperoncino con vongole veraci e bottarga

Paccheri con scampi e tris di pomodorini caramellati

Risotto carnaroli mantecato al pomodoro con lamelle di porcini toscani

Sformatino di zucca con salsa al gorgonzola e amaretto sbriciolato

Pici serviti con pomodorini e salsiccia di Cinta Senese

Tra Terra & Mare

Spigola in due cotture con variazione di fiori di zucca e panizza di ceci al rosmarino

Catalana di crostacei con astice, scampi e gamberi, verdure di stagione e vinaigrette alla senape

Zuppa di giardino marino del mediterraneo

Pancia di maialino di Cinta Senese cotta a bassa temperatura, laccata con miele di castagno

Filetto di manzo alle bacche selvatiche, cipolla arrostita al rosmarino e crostone di polenta

Petto d'anatra glassata all'aceto fruttato con cavolo rosso brasato

Agnello in crosta di mandorle e lavanda su crema di laticello e mille foglie di patate