ANTIPASTI

Gran piatto del Palagetto (affettati, bruschette e pecorino} x 2 PERSONE salame toscano, finocchiona, prosciutto crudo toscano 14 mesi- 1-7 — *22,00€*
Tuscan mixed starter made of assortments of cured meat, bruschette, sheep-cheese
Grand Plat "II Palagetto" avec charcuterie, Pecorino fromages, bruschettes
Gemischte Toskanische Vorspeise mit Bruschetta, Schafskaese, Aufschnitt

Bruschette miste nr 7 Su richiesta anche solo di verdure 1-9 — *12,00€*
A variety of typical toasted bread - On request just with vegetables
Bruchettes mixtes - seulement des legumes sur demande
Gemischte Bruschetta - nur Gemiise auf Anfrage

Pecorini volterrani con miele Bio e composte della casa 7 — *13,00€*
Cheese from Volterra made from ewe's milk with bio-honey with compote homemade jam
Fromage de brebis au miel bio de Volterra avec compôtes
Schafskaese mit BIO-Honig von Volterra mit hausgemachte Marmelade

Uova bianche di gallina livornese con tartufo fresco 3 — *16,00€*
White Leghorn chicken eggs with fresh truffle
Oeufs blancs de poule Livourne à la truffe fraîche
Weiße Leghorn-Hühnereier mit frischem Trüffel

Prosciutto, mortadella & salame di cinghiale con carciofino rustico — *13,00€*
Wild boar ham, moratdella, salami and artichoke
Jambon, mortadella, salami, sanglier et artichaut
Wildschweinschinken, Wildschweinsalami, Wildschweinmortedella und Artischocke

Pecorino toscano fuso con tartufo 7 — *14.00€*
Melted Tuscan pecorino cheese with fresh truffle
Geschmolzener Pecorino-Käse mit frischem Trüffel
Fromage pecorino fondu à la truffe fraîche

Burratina con pappa al pomodoro 7-1 — *13.00€*
Typical soft mozzarella with tomato and bread typical Tuscan cream
Burratina avec soupe à la tomate et tomates cerises grillèes
Burratina mit 'pappa al pomodoro'

Mozzarella di bufala con crudo toscano 14 mesi 7 — *15.00€*
Buffalo mozzarella with raw Tuscan 14 months
Mozzarella de buffle avec toscan cru 14 mois
Büffelmozzarella mit roher Toskana 14 Monate

Carpaccio di petto d'oca affumicato con tartufo fresco e misticanza — **15.00€**
Smoked goose breast carpaccio with fresh truffle
Geräuchertes Gänsebrustcarpaccio mit frischem Trüffel
Carpaccio de poitrine d'oie fumé à la truffe fraîche

Gnudi di ceci su salsa di pomodoro — **12.00€**
Chickpea meatballs on tomato sauce
Kichererbsen-bällchen auf Tomatensauce
Boulettes de viande de pois chiches sur sauce tomate

PRIMI - su richiesta / on request

Pappardelle fatte in casa al cinghiale 1-9 — *12.00€*
Home made large tagliatelle with wild boar sauce
Pappardelle à la sauce de sanglier
Hausgemachte Bandnudeln mit Wildschweinragout

Ravioloni fatti in casa ricotta e spinaci con burro e salvia/ragu' 1-7 — *12.00€ - 13.00€*
Ravioli with ricotta cheese and spinaches with sage and butter sauce
Ravioli maison au fromage frais et epinards avec sauce au beurre et sauge
Ravioli mit Ricotta und Spinat mit Butter und Salbeisauce

Pici cacio pecorino e pepe 1-7 — *12.00€*
Home made typical Tuscan big spaghetto with sheep cheese and pepper sauce
Pâtes typiques avec au fromage et au poivre
Pappardelle fatte in casa al cinghiale 1-9
Home made large tagliatelle with wild boar sauce
Pappardelle à la sauce de sanglier
Hausgemachte Bandnudeln mit Wildschweinragout
Typische hausgemachte pasta mit SchafKaese und Pfeffer

Pici con crema di grana e tartufo fresco 1-7 — *16.00€*
Home made typical Tuscan big spaghetto with parmesan cheese cream and truffle
Pâtes typiques avec une crème au fromage et de la truffe
Typische hausgemachte pasta mit Parmesancreme und Triiffel

Straccetti di pasta fresca con salsiccia tartufata 1-7 — *14,00€*
Home made pasta with truffled sausage sauce
Pates maison avec truffe saucisse
Pasta Streifen mit toskanischer Wurst und Triiffelsauce

Minestra di farro con fagioli borlotti rossi 1 — *11,00€*
Spelled soup with red borlotti beans
Soupe d'épeautre aux haricots rouges borlotti
Dinkelsuppe mit roten Borlottibohnen

Spaghetti o penne al pomodoro oppure ragu' 1-9 — *8,00€ - 9.00€*
Pasta with tomato sauce or ragout
Pasta à la sauce tomate or bolognese
Pasta mit Tomatensauce oder Bolognese Sosse

Gnocchi di patate agli asparagi* e crema di pecorino 1-7 — *12,00€*
Potatoes dumplings with asparagus sauce and pecorino cheese cream
Gnocchi de pommes de terre aux asperges et crème de pecorino
Kartoffelgnocchi mit Spargel und Pecorino-Creme

Ribollita 1 — *10,00€*
Typical vegetables soup of Tuscany
Soupe aux croutons
Gemiisesuppe aus der Toskana

Riso con funghi porcini* e guanciale 7 — *13.00€*
Rice with porcini mushrooms and Tuscan bacon
Riz aux cèpes et bacon toscan
Reis mit Steinpilzen und Toskanischem Speck

IL PALAGETTO
VOLTERRA
TOSCANA

SECONDI

Fiorentina con sale di Volterra ***5,00€/hg***
T-bone Beefsteak with salt from Volterra
Bifteck à la fiorentine avec sel de Volterra
T-bone steak aus der Toskana vom Grill mit Salz aus Volterra

Tagliata di manzo al lardo di Conca delle Apuane ***19,00€***
Beef steak with Tuscan lard from Conca delle Apuane
Beef Steak -sans os- avec du lard de Conca de/le Apuane
Gegrilltes Rindfleisch mit Schmalz 'lardo' aus Conca delle Apuane

Tartare di Fassona con crudité di verdura ***18,00€***
Fassona tartare with raw vegetables
Tartare Fassona Tartare aux crudités
Fassona tartare with raw vegetables

Filetto di manzo alla griglia su disponibilita' ***25,00€***
Grillet fillet of beef
Gegrilltes Rinderfilet
Filet de boeuf grillé

Cinghiale alla volterrana con olive nostraline ***16,00€***
Stewed wild boar with focal olives
Sanglier a la Volterrana avec olives locales
Wildschwein nach Volterra Art mit Oliven

Fagioli all'uccelletto con salsiccia di San Miniato ***14,00€***
White beans with Tuscan sausage and tomato
Haricots blancs avec saucisse toscane et tomate
Weiße Bohnen mit toskanischer Wurst und Tomaten

Stracotto di muscolo di coscia di manzo al Chianti ***16,00€***
Braised meat in Chianti sauce
Daube de boef au Chianti
Schmorbraten in Chiantisauce

Scaloppine ai funghi porcini 1 ***16,00€***
Escalopes with mushrooms
Shnitzel mit Steinpilzen
Escalopes aux champignons

25,00€
Tagliata di manzo con crema tartufata e tartufo fresco estivo 1-7
Sliced beef with truffle cream and fresh summer truffle
Emincé de boeuf à la crème de truffe et truffe fraîche d'été
Geschnittenes Rindfleisch mit Trüffelcreme und frischem Sommertrüffel

Coniglio ripieno in porchetta al finocchietto con tartufo fresco e verdura brasata 1-3-7 ***22,00€***
Stuffed rabbit in porchetta with wild fennel with fresh truffle and braised vegetables
Lapin farci en porchetta au fenouil sauvage à la truffe fraîche et légumes braisés
Gefülltes Kaninchen in Porchetta mit Wildfenchel mit frischem Trüffel und Schmorgemüse

Filetto di orata*con pomodorini, origano e olive ***18,00€***

Fillet of sea bream with cherry tomatoes, oregano and olives
Filet de breme de mer aux tomates cerises, origan et olive
Meerbrasse mit Kirschtomaten, Oregano und Oliven

CONTORNI

Insalata mista ***5.00€***
Mixed salad
Salade mixte
Gemischter Salat

Bietola in padella ***5.00€***
Beets in pan
Chards sautés
Mangold sauté

Fagiolini al pomodoro
Green beans in tomato sauce ***5,00€***
Grune Bohnen mit Tomaten
Haricots verts aux tomates

Patate al forno ***5,00€***
Baked potatoes
Pommes de terre roties
gebackenen Kartoffeln

Verdure brasate di stagione ***5,00€***
Baked seasonal vegetables
Legumes rotis
Gebacken Gemuese

IL PALAGETTO
VOLTERRA
TOSCANA

DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE
Home made dessert

Cantucci fatti in casa con Vin Santo 1-3-8 — ***9,00€***
Homemade Tuscan almonds biscuits with sweet wine
Cantucci de la maison avec Vin Santo
Mandel Gebaeck mit Vin Santo

Cuore di ricotta con salsa ai frutti di bosco 1-7 — ***7,00€***
Homemade Cheesecake with wildberries sauce
Gateau au fromage avec sauce wildberries
Kiisekuchen mit waldbeerensauce

Cioccolatosa homemade 3-7 — ***6,00€***
Chocolate cake
Tarte au chocolade
Schokoladenkuchen

Tiramisu 1-3-7 — ***6,00€***

Panna cotta al caramello con nocciole tostate — ***6,00€***
Baked Cream with caramel sauce and toasted hazelnuts
Creme au four au caramel et noisettes grillées
Gebackene Sahne mit Karamell und geröstete Haselnüsse

Gelato alla nocciola con miele al tartufo e tartufo fresco 7 — ***8.00€***
Hazelnut ice cream with truffle honey and fresh truffle
Glace noisette au miel de truffe et truffe fraîche
Haselnusseis mit Trüffelhonig und frischem Trüffel

Crostata fatta in casa — ***5.00€***
Homemade tart
Hausgemachte Crostata
Tarte Maison

Tortina di riso 'alla fiorentina' con coulis di fragole 1-3-7 — **6,00€**
Florentine-style rice cake with strawberry coulis
Galette de riz à la florentine avec coulis de fraise
Reiskuchen nach Florentiner Art mit Erdbeercoulis

Salame al cioccolato con panna 1-3-7 — ***6.00€***

Chocolate salami
Salami au chocolat
Schokoladensalami

IL PALAGETTO
VOLTERRA
TOSCANA

PIZZE

Margherita 7,00 €

Ortolana 8,00€
vegetables
gemuse
des legumes

Fior di latte con crudo Toscano 9,00€

mozzarella with tuscan raw
mozzarella mit to skanischen raw
mozzarella au cru toscane

Fior di latte con salame 8,00€

mozzarella with salami
mozzarella mit salami
mozzarella au salami

Prosciutto cotto e porcini 10,00€

cooked ham and porcini
gekochter schinken und steinpilze
jambom cuit et cepes

Fiordilatte,cacio pecorino e pepe 8,00€

mozzarella, sheep cheese and pepper sauce(white)
mozzarella, mit SchafKaese und Pfeffer (weisse)
mozzarella, au fromage et au poivre(blanche)

Focaccino

6,00€

IL PALAGETTO
VOLTERRA
TOSCANA

SELEZIONE VINI ROSSI

Chianti Classico DOCG – Gallo Nero Famiglia Zingarelli € 22,00

Chianti Vernaiolo DOCG € 19,00

Chianti Superiore – Tenuta il Mattone € 25,00

Morellino di Scansano - DOCG Campo Maccione € 20,00

Vino nobile di Montepulciano DOCG € 25,00

Sassi Sparsi -Rosso di Bolgheri DOC– Cabernet, Sauvignon, Merlot € 25,00

Rosso di Montalcino DOC-Esperienza n. 8 € 26,00

Sasyr Rosso Toscana IGT -Sangiovese , Sirah € 20,00

Le Balze BIO– Terre di Pisa Doc biologico – Sangiovese Cabernet € 18,00

Le Colline BIO– Terre di Pisa – Sangiovese 100% € 22,00

Massima Felicità –BIO Terre di Pisa – Selezione Sangiovese, Cabernet, Sauvignon € 26,00

Brunello di Montalcino DOC € 59,00

Morellino di Scansano 0,375 € 14,00

SELEZIONE VINI BIANCHI

Vernaccia di San Gimignano 0,375 €14,00

Bianco Bianco - toscano frizzante Rocca delle Macie € 20,00

Bianco di Toscana € 18,00

Il Picchio BIO – Terre di Pisa -Trebbiano, Malvasia € 18,00

Vernaccia di San Gimignano € 18,00

Vermentino – Maremma Toscana € 20,00

Rosato Bio – Terre di Pisa € 20,00

I vini e i prodotti al tartufo sono in vendita, su richiesta.
Wine and truffle products are on sale on request

IL PALAGETTO
VOLTERRA
TOSCANA

BEVANDE & DRINKS

Acqua naturale Fonte La Verna Arezzo (l lt pet)	2,00€
Acqua frizzante Fonte La Verna Arezzo (l lt pet)	2,00€
Birra 0,66 cl	6,00€
Coca cola, Sprite, Fanta, Lemonsoda	3,00€
Espresso	2,00€
Decaffeinato	1,50€
Caffe corretto	2,00€
Caffe d'orzo (tazza piccola)	1,50€
Caffe americano	3,00€
Cappuccino	3,00€
Latte caldo	3,00€
Latte macchiato	3,00€
Te/Te Deteinato	2,00€
Cioccolata	3,50€
Tisana/Camomilla	2,00€

APERITIVI & COCKTAILS

San Bitter/ Crodino	5,00€
Spritz	7,00€
Martini rosso e bianco	5,00€
Gin Tonic/Gin Lemon/ Campari e Gin	8,00€
Vodka tonic/ Vodka Lemon	8,00€
Cuba Libre/ Rum e coca	8,00€
Calice di vino toscano	5,00€
Calice di Prosecco	5,00€

LIQUORI

Amari	5,00€
Limoncello	3,00€
Grappe bianca toscana	5,00€
Grappe berrique toscana	5,00€
Whiskey	7,00€
Vin Santo Armida Bio Castelveccio	5,00€

Pane e coperto	2,00€

Disponibile pane, bruschette e pasta gluten free *e piatti vegani*

On request gluten free and vegan food

Vegetriano- vegetarian * prodotto surgelato

IL PALAGETTO

VOLTERRA

TOSCANA