



La perla del palazzo

RISTORANTE & ENOTECA



TASTING
MENU

“A Touch of Tuscany”

TASTING MENU

Dal Mare *From the Sea*

Terrina di Baccalà e caramello di peperoni

Codfish terrine and bell pepper caramel

Allergeni / Allergens 3, 4



Moscardini in guazzetto

Octopus in a stew

Allergeni / Allergens 9



Tiramisù

Tiramisu, typical dessert

Allergeni / Allergens 1, 3, 7

Con vini abbinati *With paired wines*

- *Prosecco DOC*
- *Vermentino White Wine*
- *Rosè*

€ 65 p. p.

Carni dall'Antica Norcineria *Meats from Antica Norcineria*

Consigliato per due • *Suggested for two*

Selezione di Salumi del Chianti "Antica Norcineria"

Selection of Chianti Cold Cuts from "Antica Norcineria"

Allergeni / Allergens 12



Tartar di manzo, Tartufo e composta di Cipolla

Beef tartar, truffle and onion compote

Allergeni / Allergens 3, 10



Bistecca con patate al forno

Tuscan Sirloin Steak with roasted potatoes

Allergeni / Allergens NO

Dolci a scelta

Desserts of your Choice

Con vini abbinati *With paired wines*

- *Colle B Colle Bereto Rosè Sparkling*
- *Chianti Classico Gran Selezione Red Wine*
- *Brunello*

€ 110 p. p.

Coperto *Cover* 3.00 €

*In mancanza di prodotti freschi saranno usati surgelati.

**without fresh products we will use frozen*

Vi preghiamo di informarci di eventuali intolleranze e allergie.

Please inform us about any intolerance and allergies

Senza Glutine. *Gluten Free*

