
BENVENUTI

al ristorante del Palace Hotel

Lo chef Gianluca Grosso presenta la sua idea di cucina



INIZIO

Flan di **ZUCCHINE**

fonduta di pecorino e tartare di tonno

Euro 14

POLPO a bassa temperatura,

patate aromatizzate al limone e maionese ai crostacei

Euro 16

Sformatino di **MELANZANE**

maionese al pomodoro, parmigiano

Euro 14

Tartare di **MANZO**

uovo croccante, stracciatella di burrata e nocciole tostate

Euro 16

ZUCCHINI flan

pecorino cheese fondue and tuna tartare

Euro 14

OCTOPUS cooked in low temperature

lemon flavoured potatoes and crustacean mayonnaise

Euro 16

AUBERGINES flan

tomato mayonnaise, parmesan cheese

Euro 14

BEEF Tartare

crispy egg, stracciatella di burrata and toasted hazelnuts

Euro 16

PASTAGGIANDO

SPAGHETTI "Pastificio Martelli" alle vongole e bottarga di muggine
Euro 15

SCRIGNI di Burrata, melanzane, pomodoro e ricotta salata
Euro 14

TAGLIOLINI NERI, gamberi, asparagi e pomodorini gialli
Euro 15

LASAGNE al pesto, patate e pinoli tostati
Euro 14

TORDELLO camaiorese al ragù di carne
Euro 12

SPAGHETTI "Pastificio Martelli" with clams and mullet roe
Euro 15

RAVIOLI filling with Burrata cheese, aubergines, tomato and salted ricotta cheese
Euro 14

INKFISH pasta "Tagliolini", shrimps, asparagus and yellow tomatoes
Euro 15

LASAGNE with pesto, potatoes and toasted pine nuts
Euro 14

Local RAVIOLI with meat sauce
Euro 12

DALLA RETE... ALLA FATTORIA

Filetto di **BRANZINO** del Mediterraneo all'isolana
Euro 18

Trancio di **BACCALA'**, zuppetta di ceci e pomodorini arrostiti
Euro 18

Fritto di **CALAMARI e GAMBERI** con verdure
Euro 16

GAMBERONI al curry, riso venere e mela verde
Euro 18

Unilaterale di **MANZO**, pavè di patate e salsa al vin brulé
Euro 22

Baked **SEABASS** fillet with mixed vegetables
Euro 18

Sliced **CODFISH**, chickpea soup and roasted cherry tomatoes
Euro 18

Fried **SQUIDS and SHRIMPS** and vegetables
Euro 16

KING PRAWNS in curry sauce, venison rice and green apple
Euro 18

Grilled slices of **BEEF**, potato pavè and "Vinsanto" wine sauce
Euro 22

DOMANI DIETA

Le nostre dolci tentazioni: Euro 8

TIRAMISU' classico

Tortino caldo al **CIOCCOLATO**
con cuore fondente, ganache al cioccolato e gelato alla vaniglia

CREME BRULLE' con gelato alla yogurt e frutti rossi

TARTE tatin

CHEESE CAKE ai frutti rossi

PANNA COTTA allo yogurt, caramello salato e crumble

Selezioni di **SORBETTI**

Tagliata di **FRUTTA** fresca

I Vini in abbinamento:

Passito di Pantelleria "Pellegrino" 9cl: Euro 8

Moscadello "Montalcino Doc" 9cl: Euro 12

Nobilis igt Toscano bianco 9cl: Euro 12

Chateau Suaterns "Les Justices" 7cl : Euro 14