



1111  
PALAGINA  
RURALE DI NATURA



MENÙ  
"IL RISTORO"

Tartare con midollo e crostini di pane aceto di lampone carpione al lampone <sup>(1,10)</sup> Beef Tartare with bone marrow and crostini bread with raspberry vinegar and fresh raspberries	€ 16,50	Bistecca / T-bone steak	€ 60,00/kg.
Crostini misti toscani ( pomodoro, fegatini, olio laudemio, baccalà mantecato, bardiccio e stracchino) <sup>(1,4,7,12)</sup> Selection of mixed crostini bread (tomato, chicken liver, extra virgin olive oil, creamed cod, bardiccio sausage and stracchino cheese)	€ 13,00	Galletto al mattone e patate al forno Grilled Cockerel with roasted potatoes	€ 18,00
Tagliere salumi di RENIERI (prosciutto crudo, salame toscano, finocchiona, capocollo, mortadella di prato) Platter of Tuscan high quality cold cuts (tuscan raw ham, tuscan salami, finocchiona salami, capocollo, Prato mortadella)	€ 17,50	Peposo di burde e crema di patate <sup>(7)</sup> Peposo beef stew with mashed potatoes	€ 18,00
Crostone di verdure dell'orto <sup>(1,9)</sup> Crostini bread with home-grown vegetables	€ 13,00	Scaloppa sedano rapa ceci e cardoncelli Celeric slice with Cardoncelli mushrooms and chickpeas	€ 16,50
Chips di pane toscano con hummus di ceci rosa di rignano al bergamotto <sup>(1)</sup> Tuscan Bread chips with hummus of locally farmed pink chickpeas and a scent of bergamot	€ 13,00	Flan di cipolle e fonduta di gran Mugello e tarese croccante (del Palagiaccio) <sup>(1,7)</sup> Onion flan with Gran Mugello cheese and tarese bacon	€ 16,00
Panino tartufato e nocciole tostate <sup>(1,7,9)</sup> Sandwich with truffle and toasted hazelnuts	€ 14,50	Costina di maiale al vermut patata al cartoccio e il suo fondo <sup>(12)</sup> Pork ribs with vermouth sauce and potato in foil	€ 17,00
Prosciutto Renieri tagliato a mano e carciofi Angioni Renieri hand-cut raw ham with Agnoni artichokes	€ 17,50	Lampredotto inzimino <sup>(1,9)</sup> Beef tripe inzimino	€ 17,00
Picio aglione e tartufo <sup>(1,7,8)</sup> Pici with Aglione garlic and truffle	€ 19,00	Patate al forno / Roasted potatoes	€ 7,00
Tortello di mugellano al ragu bianco di chianina <sup>(1,3,7)</sup> Traditional Mugello tortelli (potato fillings) with Chianina meat sauce	€ 16,00	Patatine fritte <sup>(1)</sup> / French fries	€ 6,00
Pappardella al ragu finto (di verdure del nostro orto) <sup>(1,3,7)</sup> Pappardelle with home-grown-vegetables ragu	€ 17,00	Insalata mista / Mixed salad	€ 6,00
Risotto di barbabietola fonduta di pecorino e mandorle tostate <sup>(3,7)</sup> Beetroot risotto with pecorino cheese fondue and roasted almonds	€ 18,00	Biete/cicoria/spinaci ( in base alla stagione) spadellati Sautéed vegetables	€ 7,00
Gnocchetto toscano bottarga e crema di fagiolo piattellino <sup>(1,3,7)</sup> Tuscan gnocchi with bottarga and bean cream	€ 17,50	Cipolla al cartoccio / Whole roasted onion in foil	€ 7,00
Cacciucco di ceci <sup>(1,4,9)</sup> Chickpeas soup	€ 13,00	Selezione di pasticceria toscana (Biscotti del Mattei, brigidini, panbriaccone, cialda di montecatini) <sup>(1,3,7,8)</sup> Selection of dry Tuscan pastry and biscuits	€ 10,00
		Cantucci fritti <sup>(1,3,7)</sup> / Fried almond biscuits	€ 7,00
		Tiramisu rosso fiorentino <sup>(1,3,7)</sup> / Alkermes Tiramisù	€ 7,00
		Torta di mele e gelato all'iris <sup>(1,3,7)</sup> / Apple pie and iris ice cream	€ 7,00
		Cantucci e Vin Santo <sup>(1,3,7,8,12)</sup> / Almond biscuits and Vin Santo	€ 9,00
		Selezione del palagiaccio e panforte / Cheese platter from Palagiaccio and panforte	€ 10,00

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi  
Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs





1111  
PALAGINA  
RURALE DI NATURA



LUNCH MENÙ  
"IL RISTORO"

<p><b>Tagliere di salumi di Renieri e mortadella di prato</b> Platter of Tuscan cold cuts (tuscan raw ham; tuscan salami, finocchiona salami, capocollo, Prato mortadella)</p>	€ 17,50	<p><b>Insalata di pollo del Valdarno scaglie di gran Mugello del Palagiaccio maionese di acciuga e chips di pane</b><sup>1,3,4,7</sup> Valdarno chicken salad, local cheese flakes, caper mayonnaise and bread chips</p>	€ 16,50
<p><b>Caprese con pomodoro canestrino di Lucca e mozzarella del Mugello</b><sup>7</sup> Caprese salad with locally grown tomatoes and Tuscan mozzarella</p>	€ 16,00	<p><b>Cardoncello spadellato su crema di patate al rosmarino</b><sup>7</sup> Sauteed Cardoncelli mushrooms with mashed rosemary scented potatoes</p>	€ 16,00
<p><b>Battuta di manzo</b><sup>1</sup> Beef Tartare</p>	€ 16,00	<p><b>Tagliata di pollo rucola, pomodorini e olio laudemio</b><sup>7</sup> Valdarno grilled chicken with rocket salad, cherry tomatoes and extra virgin olive oil</p>	€ 16,50
<p><b>Chips di pane toscano con humus di ceci rosa di Rignano</b><sup>1</sup> Tuscan Bread chips with hummus of locally farmed pink chickpeas and a scent of bergamot</p>	€ 13,00	<p><b>French toast con tarese croccante ,pecorino fresco e uovo</b><sup>1,3,7</sup> French toast with crispy tarese bacon, fresh pecorino cheese and egg</p>	€ 17,50
<p><b>Spaghettone con pomodorini rossi e gialli e basilico</b><sup>1</sup> Large Spaghetti with red and yellow cherry tomatoes ad basil</p>	€ 16,50	<p><b>Macedonia</b> Fruit salad</p>	€ 7,50
<p><b>Testaroli al pesto di basilico</b><sup>1,5,7,8</sup> Testaroli with pesto sauce</p>	€ 16,00	<p><b>Gelato</b><sup>3,7</sup> Ice cream</p>	€ 6,50
<p><b>Pici all'aglione e tartufo</b><sup>1,7,8</sup> Pici with aglione garlic and truffle</p>	€ 19,00	<p><b>Cantucci e Vin Santo</b><sup>1,3,8,12</sup> Almond biscuits and Vin Santo</p>	€ 9,00
<p><b>Insalata di farro</b><sup>1</sup> Spelt salad</p>	€ 16,50		

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi  
Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs