



Menu



Cinta Senese D.O.P.



Ristorante Villa La Palagina
Via Grevigiana, 4 - Figline e Incisa V.no
ristorante@palagina.it
Tel. +39 055 95 02 931

www.palagina.it

Antipasti - Starters

Battuta di Chianina IGP del Fracassi ^{1,9,10}

Chianina IGP beef tartare

€ 16,00

Solo Cinta Senese ^{9,12}

Il prosciutto crudo, il lardo, il capocollo, il salame e la cintella

Cinta Senese pork charcuterie

€ 15,00

 *Plateau di formaggi e mostarde* ^{1,4,9}

Cheese platter with mustards

€ 14,00

Bruschette dell' Antico Forno Pogi ^{1,4,9}

Bruschetta di pane Verna, fagioli zolfini del Pratomagno, fegatino toscano, pomodoro e pan unto con olio Laudemio

Bruschetta with beans, chicken liver pate, tomatoes and "fettunta" with Laudemio olive oil

€ 9,00

Tonno del chianti ^{1,9,12}

Oil and herbs marinated and slow cooked pork shoulder

€ 12,00

 *Pappa al pomodoro* ^{1,9}

Tuscan bread and tomatoes soup

€ 10,00

Primi piatti - *Pasta dishes*

 Gnudi di ricotta e spinaci con burro e salvia^{1,3,7}

Ricotta cheese and spinach gnocchi, butter and sage

€ 13,00

Pappardelle al cinghiale^{1,3,9}

Wild boar pappardelle

€ 14,00

Cappellacci fatti a mano ripieni di faraona, il suo fondo ed erbe aromatiche^{1,3,7,9,12}

Handmade cappellacci stuffed with guinea fowl and herbs

€ 16,00

Risotto carnaroli cacio e pepe con croccante di maialino^{7,9,12}

Risotto with cheese, pepper and crispy pork

€ 15,00

Pici al sugo d'anatra come una volta^{1,3,9}

Handmade pici with traditional duck sauce

€ 14,00

Portate principali - *Main courses*

Bistecca alla fiorentina

T-bone steak

€ 5,00 / hg

Filetto di manzo al ristretto del Chianti Riserva della nostra Tenuta ^{1,7,9,12}

Beef fillet with Chianti DOCG Riserva reduction

€ 26,00

Tenero di cinta senese con riduzione di vin santo e cipolline glassate ^{1,12}

Cinta Senese tenderloin with Vin Santo and glazed onions

€ 24,00

Brasato di quancia al Chianti della nostra Tenuta con erbetta saltata ^{9,10,12}

Braised beef cheek with sauteed beets

€ 18,00

Petto di faraona in porchetta alle erbe aromatiche ^{9,12}

Guinea fowl breast with aromatic herbs

€ 20,00

 *Verdure di stagione in vasocottura accompagnate da tometta alle erbe* ^{7,9}

Seasonal vegetables in jars, soft cheese with tuscan herbs

€ 14,00

Contorni - Sides

🌱 Patate arrosto

Roast potatoes

€ 6,00

🌱 Verdure miste alla griglia

Grilled vegetables

€ 7,00

🌱 Patate fritte⁵

French fries

€ 5,00

🌱 Insalata mista

Salad

€ 5,00

🌱 Fagioli zolfini all'olio¹⁰

Zolfini beans from Pratomagno

€ 6,00

Dessert

Tiramisù^{1,3,7}

€ 8,00

Cheese cake di caprino ai frutti rossi^{1,7}

Caprino cheese-cake with red berries

€ 8,00

Cantucci e Vin santo^{1,3,8,12}

Cantucci and Vin Santo wine

€ 6,00

Tagliata di frutta

Fruit salad

€ 6,00

Souffle caldo al cioccolato con crema inglese^{1,3,7}

Warm chocolate soufflé with custard

€ 8,00

Richiamo elenco allergeni (reg UE 1169/211)

- 1-Glutine, *Cereals containing gluten*
- 2-Crostacei e derivati, *Crustaceans and products based on shellfish*
- 3-Uova e derivati, *Eggs and by-products*
- 4-Pesce e derivati, *Fish and products based on fish*
- 5-Arachidi e derivati, *Peanuts and peanut-based products*
- 6-Soia e derivati, *Soy and soy-based products*
- 7-Latte e derivati, *Milk and dairy products (lactose included)*
- 8-Frutta a guscio e derivati, *Fruits in shell*
- 9-Sedano e derivati, *Celery and products based on celery*
- 10-Senape e derivati, *Mustard and mustard-based products*
- 11-Semi di sesamo e derivati, *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
- 12-Solfiti, *Sulphur dioxide and sulphites*
- 13-Lupino e derivati, *Lupine and lupine-based products*
- 14-Molluschi, *Molluscs and products based on molluscs*



Piatto vegetariano - Vegetarian Dish

A secondo della disponibilità alcuni prodotti utilizzati potranno essere stati congelati o surgelati all'origine
Based on the availability some products used must have been frozen or deep frozen at the origin

