



AL QUADRATO

Roberto Esposito

*Gli alimenti evidenziati in grassetto sono allergeni: consultare la tabella in calce al menù.



ENTRÉE

Tris di Montanarine Fritte

€ 14,00

Un impasto speciale con farine alternative e naturalmente **senza Glutine**, leggero e profumato cotto in olio di girasole che lo rende un antipasto unico ed irresistibile, in tre diverse interpretazioni:

1. Crema di friarielli, salsiccia toscana e provola affumicata
2. Margherita con mozzarella di **(latte)** di bufala, basilico
3. Stracciata di Andria **(latte)**, mortadella IGP, granella di **pistacchio** e pepe rosa dolce

Corona di Prosciutto Toscano e bocconcini di Mozzarella (latte) di Bufala Campana DOP

€ 16,00

Tagliere di salumi selezionati e formaggi (latte) Caprini DOP

€ 18,00

Tartare di manzo scelto con dressing dello chef

€ 18,00

(potrebbe contenere frutta a guscio e acciughe)

Ingrediente aggiuntivo + 2,00/2,50 €
Extra ingredients



ENTRÉE

3 litte deep-fried pizzas

€ 14,00

In sunflower oil deep-fried **glutenfree** pizza dough made of alternative flours, light and fragrant which makes it a unique and irresistible appetizer topped in 3 different versions:

1. Rapini, Tuscan sausage and smoked Provola cheese **(milk)**
2. Tomatoes and buffalo Mozzarella cheese **(milk)**, basil
3. Stracciata cheese **(milk)**, mortadella, chopped **pistachios and pink pepper**

Tuscany prosciutto and Buffalo mozzarella cheese

€ 16,00

Charcuterie board of selected cured meats and goat cheeses

€ 18,00

Beef tartar with chef's dressing
(May contain nuts and anchovies)

€ 18,00

Coperto € 3,00
Service charge





*Gli alimenti evidenziati in grassetto sono allergeni: consultare la tabella in calce al menù.



INSALATE

Insalata mista

€ 6,50

Misticanza, rucola, pomodorini, olio extravergine d'oliva, sale

Insalata Maxi

€ 9,50

Misticanza, rucola, pomodorini, **tonno**, bocconcini di mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, olive, capperi, **noci di macadamia** e **pecan**, olio extravergine d'oliva, sale.



SALADS

Mixed Salad

Mixed greens, arugula, cherry tomatoes, extra virgin olive oil, salt

Insalata Maxi

Mixed greens, arugula, cherry tomatoes, **tuna**, little Buffalo Mozzarella cheeses (**milk**), olives, capers, **macadamia and pecan nuts**, extra virgin olive oil, salt

LASAGNE

Lasagna al Ragù

€ 16.00

Sfoglie di pasta fatte con farine alternative naturalmente senza glutine, con ragù di wagyu, mozzarella di bufala senza lattosio, parmigiano reggiano

Lasagna alla Siciliana

€ 16.00

Sfoglie di pasta fatte con farine alternative naturalmente senza glutine, con ragù di melanzane, mozzarella di bufala senza lattosio, parmigiano reggiano"

LASAGNE

Naturally gluten-free pasta sheets baked with wagyu ragù sauce, lactose-free buffalo mozzarella, and Parmesan cheese.

Naturally gluten-free pasta sheets baked with aubergines ragù sauce, lactose-free buffalo mozzarella, and Parmesan cheese.

Ingrediente aggiuntivo + 2,00/2,50 €
Extra ingredients

Coperto € 3,00
Service charge





*Gli alimenti evidenziati in grassetto sono allergeni: consultare la tabella in calce al menù.



LE PIZZE

Marinara

€ 8,50

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini gialli e rossi confit, aglio, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

Margherita DOC

€ 9,50

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella **(latte)** di bufala campana DOP, basilico ed olio extravergine di oliva.

Vegana

€ 12,00

Verdure di stagione in diverse consistenze, **semi e frutta a guscio** in varie consistenze secondo creatività dello chef

La Filetto ai 4 Pomodori

€ 12,00

Mozzarella **(latte)** di bufala campana DOP, pomodorini, pomodorini del Vesuvio rossi e gialli confit, filetto di datterino fresco, basilico, olio extra vergine d'oliva

La Napoli

€ 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella **(latte)** di bufala campana DOP, **acciughe** del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

La Pozzuoli

€ 13,00

Provola affumicata **(latte)** di bufala, salsiccia toscana, friarielli napoletani, olio extra vergine d'oliva.

Ingrediente aggiuntivo + 2,00/2,50 €
Extra ingredients



PIZZAS

San Marzano tomatoes, red and yellow confit tomatoes, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

San Marzano PDO tomato, Buffalo Mozzarella **cheese**, basil mousse and extra virgin olive oil

Seasonal vegetables in different consistencies, **seeds and nuts** in various consistencies according to the chef's creativity

Buffalo Mozzarella cheese **(milk)**, cherry tomatoes, red and yellow confit tomatoes, Datterino tomato fillets, basil, extra virgin olive oil

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese **(milk)**, anchovies, oregano, basil, extra virgin olive oil

Smoked Provola **(Buffalo Milk)**, Tuscan sausage, rapini, extra virgin olive oil

Coperto € 3,00
Service charge



*Gli alimenti evidenziati in grassetto sono allergeni: consultare la tabella in calce al menù.

4 Formaggi

€ 13,00

Mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, formaggi (**latte**) misti Caprini, Blue (**latte**) di Capra, olio extra vergine d'oliva

Mozzarella (**Buffalo Milk**), mixed goat **cheeses**, goat blue **cheese**, extra virgin olive oil

Pepperoni Senese

€ 13,00

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella (**latte**) di bufala campana dop, finocchiona, basilico ed olio extravergine di oliva.

Mild Salami

San Marzano tomato, Buffalo Mozzarella **cheese**, finocchiona Salami, basil and extra virgin olive oil

Bologna

€ 14,00

Mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP e in uscita: mortadella di Bologna IGP, burrata (**latte**) di Andria e granella di **pistacchio**

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), after baking topped with Mortadella, Burrata cheese (**milk**) and chopped **pistachios**

Diavola

€ 14,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, spianata calabrese piccante, olive nere di Gaeta in salsa di habanero, basilico, olio extra vergine d'oliva

Spicy Salami

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), Spianata Calabrese Piccante salami, black olives in habanero sauce, basil, extra virgin olive oil

Pane burrata e alici

€ 14,00

Stracciatella (**latte**) di bufala, acciughe del Cantabrico dissalate selezione 000, filetti di pomodori rossi semi-dry, pepe di Sichuan, **pesto** di basilico

Stracciatella di bufala **cheese**, anchovies from Cantabrian sea, semi-dried tomato fillets, Sichuan pepper, basil **pesto**

Bufalina

€ 14,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, basilico, olio extra vergine d'oliva. All'uscita dal forno prosciutto crudo e mozzarelline (**latte**) di bufala campana DOP

San Marzano tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), basil, extra virgin olive oil; after baking topped with prosciutto and little Buffalo Mozzarellas (**milk**)

Delicata

€ 14,00

Mozzarella (**latte**) di bufala campana DOP, prosciutto cotto di Praga, in uscita: burrata (**latte**) e scaglie di tartufo*

Buffalo Mozzarella cheese (**milk**), Praga ham, after baking topped with Burrata cheese (**milk**) and truffle shavings*

La Saponi Del Sud

€ 15,00

Velo di pomodoro San Marzano, filetto di pomodorino semi dry, all'uscita dal forno burrata (**latte**) pugliese DOP, rucola, tartufo, prosciutto crudo toscano, olio extra vergine d'oliva.

San Marzano tomatoes, confit tomato fillets, after baking topped with Burratina cheese (**milk**), truffle shavings*, arugula, ham, extra virgin olive oil

Incredibile

€ 16,00

Crema di melanzane e basilico, tartare di **gambero rosso**, all'uscita stracciatella (**latte**) di bufala, zeste di limetta di combava, peperoncino e gocce di Branca Menta

Aubergine and basil cream, **Red prawn** tartare, Out of the oven buffalo stracciatella **cheese**, Combava lime zest, chilli and drops of Branca Menta

Ingrediente aggiuntivo + 2,00/2,50 €
Extra ingredients

Coperto € 3,00
Service charge



DESSERT

Babà Napoletano

€ 6,00

Dolce lievitato a forma di fungo, inzuppato in sciroppo di rum e guarnito con panna montata.

Cantucci e Vin Santo

€ 8,00

Tiramisù della Casa

€ 8,00

Crema al mascarpone e uovo montata con savoiardi imbevuti di caffè espresso e spolverata di cacao amaro.

Semifreddo "Mango e Passion Fruit"

€ 8,00

Semifreddo cremoso con purea di mango e passion fruit, servito su coulis di frutti tropicali.

Semifreddo "Ai Tre Cioccolati"

€ 8,00

Strati di semifreddo al cioccolato fondente, al latte e bianco, con croccante di nocciole.



DESSERT

Napolitan Babà

Yeast mushroom-shaped cake soaked in rum syrup, topped with whipped cream.

Cantucci (almond biscuit) and Vin Santo

Home-made Tiramisù

Homemade mascarpone and egg cream layered with espresso-soaked ladyfingers, dusted with bitter cocoa.

Semifreddo "Mango and Passion Fruit"

Creamy semifreddo with mango and passion fruit purée, served on tropical fruit coulis.

Semifreddo "Ai Tre Cioccolati"

Layers of dark, milk, and white chocolate semifreddo with crunchy hazelnut bits.

Per l'elenco completo degli ingredienti/allergeni dei nostri dolci, rivolgersi al personale.

For a full list of ingredients and allergens in our desserts, please ask a member of our staff.



LA NOSTRA CANTINA - OUR CELLAR

il Palazzo
Trudie 1530 *Sting*

FARM SHOP IN MONTEPULCIANO

bottiglia/
bottle calice/
glass

Roxanne Bianco

IGT Bianco Sauvignon

€ 22 € 8

Message in a Bottle BIO

IGT Bianco Vermentino

€ 22 € 8

Message in a Bottle BIO

IGT Rosso Sangiovese

€ 22

New Day BIO

IGT Rosato Sangiovese

€ 22 € 8

When we Dance BIO

Chianti DOCG

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

€ 22 € 8

Baci sulla bocca

IGT Bianco Vermentino

€ 35

Franciacorta

Brut Millesimato 2018

€ 39

Sister Moon

IGT Super Tuscan Sangiovese,
Merlot, Cabernet

€ 45

Sacred Love

IGT Super Tuscan Rosso 2019
Sangiovese, Merlot

€ 90



VINI AL CALICE

Calice Brut Charmat Toscano Az.Cignus et Leonis Chianciano	€ 8,00
Bianco "Message in The Bottle"*	€ 8.00
Rosato "New Day"*	€ 8.00
Chianti "When We Dance"*	€ 8.00
Rosso di Montepulciano	€ 8.00
Nobile di Montepulciano	€ 9.00

VINI ROSSI

Roxanne IGT Palagio	€ 22,00
Message in a Bottle* Palagio	€ 22,00
Chianti When We Dance* Palagio	€ 22,00
Rosso di Montepulciano Barbanera	€ 22,00
Rosso di Montepulciano Contucci	€ 22,00
Rosso di Montepulciano Icario	€ 25,00
Nobile Montepulciano Barbanera	€ 28,00
Nobile Montepulciano Contucci	€ 30,00
Nobile di Montepulciano Icario	€ 32,00
Super Tuscan Sister Moon* Palagio	€ 45,00
Brunello di Montalcino	€ 60,00
Sacred Love Tenute il Palagio*	€ 90,00

VINI BIANCHI

Roxanne IGT Palagio	€ 22,00
Message in a Bottle Vermentino Bio*	€ 22,00
Baci sulla Bocca Selezione Palagio	€ 35,00

ROSE'

New Day Rosato Palagio	€ 22,00
------------------------	---------

BOLLICINE

Prosecco Brut Charmat Az.Cignus et Leonis Chianciano	€ 20,00
Franciacorta Tenute il Palagio*	€ 39,00

CAFFETTERIA

(solo servizio al Tavolo)

Caffè	€ 2.00
Caffè decaffeinato/macchiato	€ 2.50
Caffè corretto	€ 4.00
Caffè americano	€ 3.00
Ginseng / Orzo	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.00
Cioccolata Calda	€ 4.00
Thè caldo	€ 3.50

BIBITE - DRINKS

Ichnusa 330ml	€ 5.00
Ichnusa non filtrata 500ml	€ 6.00
Olmaia La 5 Bionda 330ml	€ 6.00
Olmaia La 9 Rossa 330ml	€ 6.00
Birra analcolica 330ml	€ 4.50
Birra gluten free 330ml	€ 4.50
Acqua nat/gas 750ml	€ 3.50
Coca Cola / Coca Zero 330ml	€ 3.50
Sprite/ Lemon soda 330ml	€ 3.50
Fanta 330ml	€ 3.50
Schweppes Tonic 180ml	€ 3.00
Estathè limone 250ml	€ 3.00
Succo 100% mela bio 250ml	€ 4.00

DISTILLATI

Amaro/Limoncello	€ 3.50
Distillati	€ 5.00
Analcolico	€ 4.00
Tuscan Spritz Santoni	€ 8.00
Cocktail	€ 10.00

Coperto € 3,00
Service charge

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.** Uova e prodotti a base di uova.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.** Senape e prodotti a base di senape.
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.