*Ristorante Villa La Palagina*

Nelle verdi colline della Toscana, nel cuore del Chianti, il gruppo Elite Club Vacanze apre le porte del Ristorante Villa La Palagina, situato all’interno di una storica dimora risalente al XVIII secolo.

I colori ed i profumi di una cucina gourmet che presta la massima attenzione all’uso di prodotti locali di alta qualità firmata dall’esperienza e dall’originalità dei gusti e sapori dello Chef Massimiliano Catizzone.

On the green hills of Tuscuny, in the heart of the Chianti shire, the Group Elite Club Vacanze opens the doors of Villa La Palagina Restaurant, situated inside the historic villa of the eighteenth century.

Colours and scents of a gourmet kitchen that sets high importance on the use of local products of high quality with our Chef Massimiliano Catizzone’s experience and original touch.

***In caso di allergie ad alimenti c/o intolleranze alimentari a cibi di seguito riportati, Vi preghiamo di informare il cameriere***

●Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;●Crostacei e prodotti a base di crostacei;●Uova e prodotti a base di uova;●Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra o nel vino);●Arachidi e prodotti a base di arachidi;●Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;●Latte e prodotti del latte (incluso il lattosio);●Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);●Sedano e prodotti a base di sedano;●Senape e prodotti a base di senape;●Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;●Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per chilo o per litro;●Lupini e prodotti a base di lupini;●Molluschi e prodotti a base di molluschi

***Should you be allergic and/or intolerant to any of the following ingredients, please notify your waiter***

●Cereals cointaining gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybriated strains, with some exception;●Shellfish and products containing shellfish;●Eggs and products containing egg;●Fish and products containing fish (apart from gelatine or sheets of gelatine used in vitamin preparations or as clerifying agent in beer or wine);●Peanuts and products containing peanuts;●Soya and products containing soya with some exception;●Milk and products containing milk (including lactose);●Nuts (almonds, hazelnuts and walnuts are the most common);●Celery and products containing celery;●Mustard and products containing mustard;●Sesame seeds and products containing sesame seeds;●Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg per kilo or per litre;●Lupin beans and products containing lupin beans●Mollusces and products containing mollusces.



*Chef Massimiliano Catizzone*

**Starters**

Pane tostato con olio Laudemio, fagioli bianchi al rosmarino e tonno del chianti € 11

Salmone marinato alle nostre spezie con insalatina di finocchi e pompelmo € 12

Selezione di salumi DOP e pecorini affinati € 12

**Primi piatti**

Spaghetti alla chitarra cacio, pepe e tartufo € 10

Maltagliato con cavolo nero e tarese del valdarno € 10

Paccheri con carciofi e gambero rosa € 12

**Secondi**

Guancia di manzo al chianti con schiacciatina di patate e cicoria € 15

Tagliata di suino brado con insalatina di spinaci e finocchi € 16

Baccala aromatizzato al lemon grass, gelè di arancio e quinoa ripassata € 18

**Desserts**

Tiramisù € 5

Creme brulè € 5

Soufflè al cioccolato € 5

Cantucci con il vin santo € 6