

Palmaria

RESTAURANT

I piatti riportati di seguito sono stati appositamente modificati per incontrare le esigenze di coloro che presentano intolleranze al glutine.

The dishes of this menù have been modified to satisfy the needs of a gluten free diet.

ANTIPASTI *APPETIZERS*

Tentacoli di **Polpo** cotti a bassa temperatura, il suo brodetto, bruschetta e guanciale
Octopus tentacles cooked at low temperature, with its own broth, bruschetta and guanciale pork

Crudità di mare del giorno, olio e limone

Mixed sea crudité, oil and lemon

Calamaro ripieno di coniglio alla ligure, crema di finocchio e yogurt

Calamari filled with rabbit, fennel cream and yoghurt

Culatello di Langhirano

Culatello raw ham from Langhirano

Palmaria

RESTAURANT

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti di mais, veraci sgusciate, clorofilla

Sweetcorn Spaghetti from Gagnano, shelled clams and extract of chlorophyll

Calamarata, umido di moscardini, tocco al peperoncino

Sweet corn short pasta Calamarata, curled octopus with a dusting of chilli

Penne di Mais al ragù di **Chianina**

Sweetcorn Casarecce with Chianina ragù

Zuppa del Giorno all'extra vergine.

Soup of the Day with extra vergin Olive oil.

INFORMAZIONE SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI
TECNOLOGICI O DEI LORO DERIVATI CONSIDERATI ALLERGENI:

Nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze, per qualsiasi dubbio vi preghiamo di contattare il nostro personale il quale è preparato per consigliarvi. In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

INFORMATION ABOUT THE PRESENCE IN THE FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADDITIVES WHICH MAY BE
CONSIDERED AS ALLERGENS:

Substances or products which may cause allergies or intolerances can possibly be used in our food preparations, for additional information ask our staff who are prepared to advise you. In the absence of fresh seafood, high quality frozen fish will be served

Palmaria

RESTAURANT

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Ombriana in cottura combinata, vegetali di stagione, fumetto montato all'extra vergine

Ombriane, seasonal vegetables, extra virgin olive oil, sea mayonnaise

Capasanta alla piastra, ristretto di cicale di mare, finocchio, capperi di Pantelleria

Grilled scallop, cicala lobster consommé, fennel, capers from Pantelleria

Zuppetta di mare con pomodoro datterino

Sea soup with datterino tomatoe

Lombata di scottona (300 gr), patate croccanti, scalogni al cartoccio

Beef Sirloin (300 gr), crispy potatoes and baked shallots