



Venerdì di Gusto del Ristorante Palagina

MENU A TEMA DI 4 PORTATE CON DEGUSTAZIONE DI 4 VINI ABBINATI
SPECIAL 4 COURSE MENUS WITH TASTING OF 4 MATCHING WINES



LA ZUCCA GIALLA • THE YELLOW PUMPKIN

13 Novembre 2009 • Vini San Felice Toscana

Sformatino di zucca gialla con crema di marroni

Ravioli ripiani di zucca con ragù di coniglio e crema di formaggio

Filetto di maiale al forno con zucca alla piastra e fritta, bietoline e pomodori

Tiramisù all'amaretto con lamponi e pistacchi

Pie of yellow pumpkin with chestnuts sauce

Ravioli stuffed with yellow pumpkin, on a rabbit ragout and cheese sauce

Pork fillet from the oven with grilled and fried yellow pumpkin, chard and cherry tomatoes

Tiramisù with amaretto liquor, raspberry and pistachio

IL PESCE AZZURRO • BLUE FISH

04 Dicembre 2009 • Kupelwieser Trentino Alto Adige

Flan di zucca gialla in crosta di sarde, cialda di pane caldo e coulis di pomodoro pachino

Spaghettoni alla chitarra con alici marinate, capperi olive taggiasche e polvere di pane saporito

Filetto di sgombrò dorato all'aglio con medaglioni di patate al sale e pomodorini confit

Parfait al cioccolato con panna montata e amarene sciropate

Yellow pumpkin flan with sardines, slice of warm bread and cherry tomatoes sauce

Home made thin spaghetti, marinated anchovies, capers, olives and spicy dust of bread

Mackerel fillet cooked in garlic olive oil, potatoes and candied cherry tomatoes

Chocolate half cold with cream and black cherry

LA CINTA SENESE • THE CINTA SENESE PORK

26 Febbraio 2010 • Vini Poggio Bonelli Toscana

Tagliere di salumi di Cinta Senese dell'antica macelleria Falorni

Ravioloni di pasta fresca farciti con insalata di patate al ragù bianco di cinta senese e cialda di parmigiano croccante

Scaloppa di cinta senese con cavolo nero stufato e salsa agrodolce

Bavarese al Vin Santo con polvere di cacao amaro e biscottino di frolla all'albicocca

Salami selection of Cinta Senese pork of old butcher Falorni

Large home made ravioli filled with potato salad, with a white ragout of Cinta Senese pork and crispy parmesan

Escalope of Cinta Senese pork with black cabbage and sweet and-sour sauce

Vin Santo Bavarian with black chocolate dust and pastry biscuit flavoured with apricot

IL BACCALÀ • COD FISH

19 Marzo 2010 • Vini di Italo Cescon Veneto

Brandade di baccalà mantecato con patate al sale ed olio al tartufo

Ravioli all'uovo fatti a mano ripieni di code di baccalà con guazzetto di pesce e concassé di pomodoro

Filetto di baccalà al vapore con purea soffice di patate al limone e sfoglia croccante di San marzano

Crostatina di mele marinate alla cannella uvetta e pinoli con gelato alla vaniglia

Creamy brandade cod fish with sea salt potatoes and truffle oil

Hand-made ravioli filled with cod in fish soup and concassé of tomatoes

Steamed cod fillet, mashed potatoes flavoured with lemon and crispy wafer of San Marzano tomatoes

Warm apple tart flavoured with cinnamon and vanilla ice cream

I FRUTTI DI MARE • SEAFOOD

20 Novembre 2009 • Vini Cusumano Sicilia

Spiedino di cappasanta in pastella con indivia brasata e salsa all'aglio

Sformatino di riso al nero di seppia in guazzetto di cozze e vongole

La pepata di frutti di mare con il pane croccante

Sorbetto al limone con spuma di fragole e croccante alle mandorle

Scallop skewer with braised endive salad and garlic sauce

Risotto flan with squid ink black, clams and mussels

See food soup with pepper, white wine and crispy bread

Lemon sorbet with strawberry foam and almond brittle

FUNGHI • MUSHROOMS

11 Dicembre 2009 • Fattoria del Sugame Toscana

Trancio di polenta grigliata con funghi misti trifolati all'aglio

Caramelle di pasta all'uovo ripiene di funghi e fondata di formaggio

Controfiletto di manzo con crudité di funghi porcini conditi all'olio extravergine

Bavarese ai pistacchi con panna montata e concassé di fragole

Grilled polenta with a selection of sautéed mushrooms and olive oil

Hand-made ravioli filled with mushrooms and fondue of cheese

Grilled sirloin with a salad of fresh porcini mushrooms and extra virgin olive oil

Pistachio Bavarian, cream and strawberry sauce

IL CRUDO DI PESCE • THE FISH CRUDIT

05 Marzo 2010 • Vini Zonin Veneto

Plateaux di crudo di pesce servito con agrumi confit

Spaghettoni alla chitarra con pomodorini pachino, bottarga e spiedino di mare

Tartare di tonno con insalatina di patate e fagiolini con dressing al limone

Coppa fredda di mascarpone aromatizzata al caffè con panna montata e scaglie di cioccolato

Selection of fish crudité served with citrus fruit

Home made spaghetti with cherry tomatoes, "bottarga" and see food skewer

Tuna fish tartar with potato salad, green beans and lemon dressing

Mascarpone flavoured with coffee, cream and chocolate shaves

GLI ASPARAGI • THE ASPARAGUSES

26 Marzo 2010 • Marchesi de' Frescobaldi Toscana

Uovo poche impanato e fritto con crema di latte e punte di asparagi

Risotto mantecato alla robiola con asparagi saltati alla maggiorana

Filetto di manzo con insalata di asparagi bianchi al vapore

Tortino di cioccolato all'amaretto con salsa di fragole

Fried poached egg with milk sauce and asparagus

Risotto with robiola cheese, asparagus and marjoram

Beef fillet with steamed white asparagus salad

Warm cioccolato cake with amaretto liquor and strawberry sauce

IL TARTUFO • TRUFFLE

27 Novembre 2009 • Vini Tenute Angelini Toscana

Tartara di manzo con champignon impanati e fritti conditi all'olio al tartufo

Spaghetti alla chitarra con salsiccia sfumata al rum e scaglie di tartufo nero

Controfiletto di vitellone in crosta di pane saporito al tartufo e verza saltata

Pane alla banana con crema inglese e frutti di bosco

Beef tartar with deep fried champignon flavoured with truffle olive oil

Home made spaghetti, sausage cooked with Ron and slices of black truffle

Sirloin steak in bread crust flavoured with truffle, and verza cabbage

Banana bread with English cream and red fruit

IL CINGHIALE • WILD BOAR

19 Febbraio 2010 • Vini Jacopo Biondi Santi Toscana

Crostino di polenta alla griglia con bocconcini di cinghiale al dolce forte

Pici tirati a mano con ragù di cinghiale, bacche di ginepro ed erbe

Il peposo fatto con il cinghiale, con pere, noci e purea di patate

Crostatina di cioccolato fondente con gelato di mascarpone all'arancia

Grilled polenta canapé with sweet and sour wild boar ragout

Home made tick spaghetti with wild boar ragout, juniper and herbs from our garden

Wild boar stew "peposo" with pepper, pears, walnuts and mash tun of potatoes

Chocolate pie and mascarpone ice cream flavoured with orange

QUAGLIA, PICCIONE E PERNICE

THE QUAIL, PIGEON AND PARTRIDGE

12 Marzo 2010 • Vini Antinori Toscana

Spiedino di quaglia con erbe di campo saltate con uvetta e pinoli e riduzione di aceto balsamico

Cavatelli fatti in casa con ragù di pernice al rosmarino

Petto e coscia di piccione arrosto con caviale di melanzane e pomodori essiccati

Semifreddo delicato alla fragola con panna e frutta fresca

Skewer of quail with herbs from our garden, pine kernels, raisins and reduction of balsamic vinegar

Home made pasta with partridge ragout flavoured with rosemary

Roasted breast and leg of pigeon with eggplant and sun-dried tomatoes

Semifreddo home made strawberry ice cream with cream and fresh fruit salad

I VENERDÌ DI GUSTO DEL RISTORANTE PALAGINA



Menù a tema di 4 portate con degustazione di 4 vini abbinati : con GUSTO CARD: € 39,00 a persona La GUSTO CARD è gratuita e vi verrà consegnata al momento della vostra prima visita al ristorante

Special 4 Course menus with tasting of 4 matching wines, with GUSTO CARD: € 39,00 per person. The "GUSTO CARD" is free of charge and you will receive it at your arrival at the restaurant.