

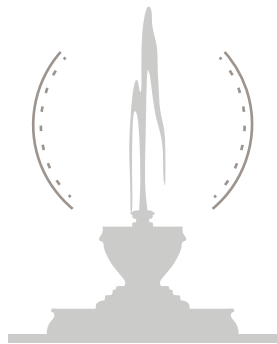
PIAZZA  
*Palmieri*

*tradizione creativa*

.....  
MENU'  
.....



P I A Z Z A  
*Palmieri*



R I S T O R A N T E

*Piazza Palmieri è un ristorante di tradizione creativa,  
infatti qui la meravigliosa cucina Pugliese  
prende forma con tutti i suoi prodotti tipici,  
ben rivisitata dall' inventiva  
e dalla professionalità dello chef  
che fanno da musa ispiratrice per la realizzazione  
di ricercati e singolari piatti,  
resi unici dal pesce freschissimo dell'Adriatico.*



*chef* Stefano Dalessio  
.....

# FRUTTI DI MARE - SEAFOOD - FRUITS DE MER

**€ 4**  
PER PIECE

● OSTRICHE SPÉCIALE DE CLAIRE N°3  
● OYSTERS SPÉCIALE DE CLAIRE N°3  
● HÙÎTRES SPÉCIALE DE CLAIRE N°3

**€ 5.50**  
PER PIECE

● OSTRICHE LOCALI N°2  
● LOCAL OYSTERS N°2  
● HÙÎTRES LOCALES N°2

**€ 6.50**  
PER 100 GRAMS

● \*GAMBERI BIANCHI  
● \*WHITE PRAWNS  
● \*CREVETTES BLANCHES

**€ 8**  
PER 100 GRAMS

● \*SCAMPETTI  
● \*BABY SCAMPIS  
● \*LANGOUSTINES

**€ 8**  
PER 100 GRAMS

● \*GAMBERI ROSSI  
● \*RED PRAWNS  
● \*CREVETTES ROUGES

● COZZE PELOSE  
● HORSE MUSSELS  
● MOULES BARBUES

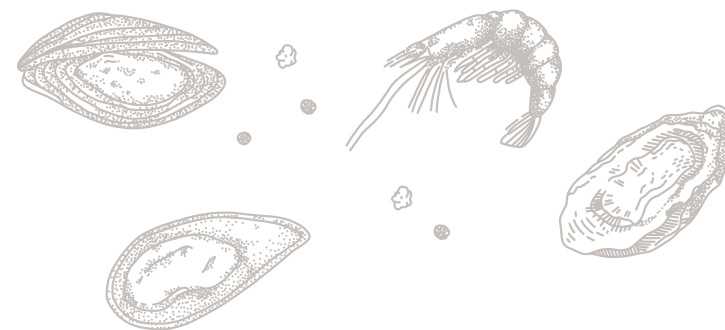
**€ 6.50**  
PER 100 GRAMS

● NOCI  
● VENUS CLAMS  
● PRAIRES

**€ 8**  
PER 100 GRAMS

● TAGLIATELLA  
● SQUID RINGS  
● SÈCHES COUPÉES

**€ 7**  
PER 100 GRAMS



\* È POSSIBILE PREPARARE LO STESSO PIATTO 'COTTO' COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO CON UNA PICCOLA VARIAZIONE DI COSTO

\* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ  
\* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY  
\* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

# I PLATEAUX DI FRUTTI DI MARE

## PLATEAU ROYALE:

NOCI, COZZE PELOSE, TAGLIATELLA  
2 OSTRICHE FRANCESI N°2

## SEAFOOD PLATEAUX:

VENUS CLAMS, HORSE MUSSELS, SQUID RINGS  
2 FRENCH OYSTERS N°2

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER:

PRAIRES, MOULES NOIRES,  
MOULES BARBOUES, TAGLIATELLE (SÈCHES COUPÈES)  
2 HÛÎTRES FRANCAISES N°2

€ 26

## PLATEAUX DI CROSTACEI:

\*GAMBERI ROSSI, SCAMPETTI, GAMBERETTI BIANCHI

## SHELLFISH PLATEAUX:

\*RED PRAWNS, BABY SCAMPIS, WHITE PRAWNS

## PLATEAUX DE CRUSTACÈS:

\*CREVETTES ROUGES, LANGOUSTINES  
CREVETTES BLANCHES

€ 26

- \* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ
- \* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY
- \* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ



- \* È POSSIBILE PREPARARE LO STESSO PIATTO "COTTO" COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO CON UNA PICCOLA VARIAZIONE DI COSTO

## SASHIMI DI PESCE - SASHIMI SEAFOOD - SASHIMI DE POISSONS

1 ● SASHIMI DI TONNO ROSSO YELLOW-FIN  
CON OLI AROMATICI E WASABI

SASHIMI YELLO-FIN TUNA SERVED  
WITH AROMATIC OLIS AND WASABI

SASHIMI DE THON ROUGE YELLOW-FIN  
AVEC HUILES AROMATISÉES ET WASABI

€ 17

2 ● SASHIMI DI SCORFANO ROSSO DI MARE  
CON VINAIGRETTE, PEPE NERO E WASABI

RED SCORPION FISH SASHIMI  
WITH VINAIGRETTE, BLACK PEPPER AND WASABI

SASHIMI DE RASCASSE ROUGE  
AVEC VINAIGRETTE, POIVRE NOIR ET WASABI

€ 17

3 ● SASHIMI D'ORATA CON OLIO ALLE ERBE,  
OLIO AL PEPE ROSA E WASABI

SEA BREAM SASHIMI WITH HERBS OILS,  
PINK PEPPER OIL AND WASABI

SASHIMI DE DORADE AVEC HUILE AUX HERBES,  
HUILE DE BAIE ROSE ET WASABI

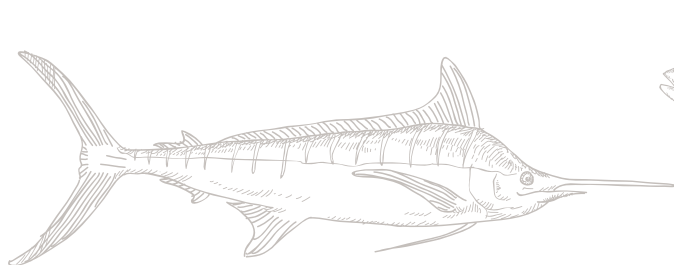
€ 16

4 ● SASHIMI DI SPIGOLA CON VINAIGRETTE,  
OLIO AL PEPE ROSA E WASABI

SEA BASS SASHIMI WITH VINAIGRETTE,  
PINK PEPPER OIL AND WASABI

SASHIMI DE LOUP DE MER AVEC VINAIGRETTE,  
HUILE DE BAIE ROSE ET WASABI

€ 16



## GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER

DEGUSTAZIONE ANTIPASTI DELLO CHEF  
(PRESENZA DI GLUTINE E CROSTACEI)

5

CHEF'S APPETIZERS TASTING  
(PRESENCE OF GLUTEN AND CRUSTACEANS)

DÉGUSTATION DES ENTRÉES DU CHEF  
(PRESENCE DE GLUTEN ET CRUSTACÈS)

€ 19

TONNO IN CROSTA DI NOCCIOLE  
SU CREMA DI PATATE, TARTUFO NERO  
E INSALATINA DI FUNGHETTI TRIFOLATI

6

TUNA IN HAZELNUT CRUST ON POTATO CREAM, BLACK  
TRUFFLE AND SAUTÉED MUSHROOMS SALAD

THON EN CROÛTE DE NOISETTES SUR  
CRÈME DE POMMES DE TERRE, TRUFFE NOIRE  
ET SALADE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS

€ 17

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO SU CREMA DI PISELLI

7

SEARED OCTOPUS TENTACLE ON PEAS CREAM

TENTACULE DE POULPE POËLÈ SUR CRÈME DE POIS

€ 16

TORTINO DI MELANZANE CON CAPOCOLLO  
E POLPA DI BRANZINO SU COULIS  
DI POMODORO PROFUMATO AL BASILICO

8

AUBERGINE PIE WITH CAPOCOLLO AND SEA BASS  
ON A TOMATO AND BASILIC COULIS

TARTELETTE D'AUBERGINES AVEC CAPOCOLLO  
ET LOUP DE MER SUR UN COULIS  
DE TOMATE ET BASILIC

€ 14

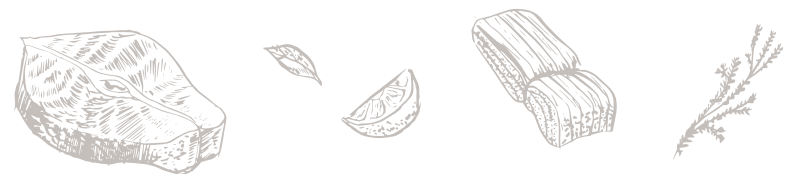
SFORMATINO DI BACCALÀ, PATATE,  
FUNGHI CARDONCELLI CON OLIO AL PREZZEMOLO  
(GLUTEN FREE)

9

PIE WITH SALTED CODFISH, CARDONCELLI MUSHROOMS  
AND PARSLEY OIL (GLUTEN FREE)

FLAN DE MOURE SALÉE, POMMES DE TERRE,  
CHAMPIGNONS CARDONCELLI  
ET HUILE DE PERSIL (SANS GLUTEN)

€ 14



## GLI ANTIPASTI DI MARE - SEAFOOD STARTERS - ENTRÉES DE FRUIT DE MER

CARPACCIO DI DI POLPO CON INSALATINA  
DI FRUTTA DI STAGIONE (GLUTEN FREE)

10

OCTOPUS CARPACCIO WITH SEASONAL  
FRUIT SALAD (GLUTEN FREE)

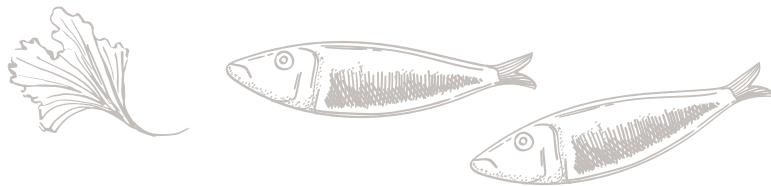
€ 16 ..... CARPACCIO DE POULPE AVEC SALADE  
DE FRUITS DE SAISON (SANS GLUTEN)

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO  
CON VINAIGRETTE AL LIMONE E CROSTINI DI PANE

11

SMOKED SALMON CARPACCIO  
WITH LEMON VINAIGRETTE AND TOASTED BREAD

€ 16 ..... CARPACCIO DE SAUMON FUMÈ  
AVEC VINAIGRETTE AU CITRON  
ET CROÛTONS DE PAIN GRILLÈS



12  
● TORTINO DI ALICI CON SPUMA DI RICOTTA  
AROMATIZZATA AL BASILICO. POMODORI SECCHI  
SU FOGLIE DI MISTICANZA

ANCHOVY PIE WITH BASIL-FLAVORED  
RICOTTA FOAM. DRIED TOMATOES  
ON MIXED CUT LEAVES

TARTE AUX ANCHOIS À LA MOUSSE DE RICOTTA  
SAVEUR DE BASILIC. TOMATES SÉCHÉES  
SUR MÉLANGE DE FEUILLES COUPÉES ..... € 14

13  
● INSALATA DI SEPPIA CON JULIENNE DI SEDANO,  
POMODORO SECCO CON EMULSIONE  
DI OLIO E ACETO BALSAMICO (GLUTEN FREE)

CUTTLEFISH SALAD WITH CELERY JULIENNE,  
DRIED TOMATO WITH OIL AND BALSAMIC  
VINEGAR EMULSION (GLUTEN FREE)

SALADE DE SEICHE À LA JULIENNE DE CÉLERI,  
TOMATE SÉCHÉE À L'HUILE ET ÉMULSION  
DE VINAIGRE BALSAMIQUE (SANS GLUTEN) ..... € 16

\* È POSSIBILE PREPARARE ALCUNI PIATTI GLUTEN FREE. SENZA LATTOSIO E ALLERGIA  
AI CROSTACEI COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO

## ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS - ENTRÉES

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA SLOW FOOD  
CON BURRATTINA LOCALE (GLUTEN FREE) 14 ●

CAPOCOLLO MARTINA FRANCA (PORK COLD CUT)  
WITH BURRATA (ITALIAN CHEESE) - GLUTEN FREE

CAPOCOLLO DE MARTINA FRANCA (CHARCUTERIE)  
AVEC BURRATA (FROMAGE ITALIEN) - SANS GLUTEN

€ 14

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE  
CON MOZZARELLE NOSTRANE  
SU INSALATA MISTICANZA (GLUTEN FREE) 15 ●

RAW HAM WITH MOZZARELLA  
AND MISTICANZA SALAD (GLUTEN FREE)

JAMBON CRU SAN DANIELE AVEC MOZZARELLA  
ET SALADE MISTICANZA (SANS GLUTEN)

€ 14

SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI  
ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE (GLUTEN FREE) 16 ●  
SELECTION CHEESE AND MARMALADE (GLUTEN FREE)  
SÉLECTION FORMAGE ET CONFITURE (SANS GLUTEN)

€ 14



PLATEAU DI SALUMI (PANCETTA DI MARTINA FRANCA,  
GUANCIALE, SALAME DOLCE) - GLUTEN FREE 17 ●

PLATEAU WITH COLD CUTS (PANCETTA  
MARTINA FRANCA, CHECK LARD, SALAMI) - GLUTEN FREE

PLATEAU DE CHARCUTERIE (PANCETTA  
DE MARTINA FRANCA, JOUE DE PORC,  
SAUCISSON DOUX) - SANS GLUTEN

€ 15

SFORMATINO DI BIETOLE NOSTRANE  
SU CREMA DI PATATE (GLUTEN FREE) 18 ●

PIE WITH SWISS CHARD ON A POTATOES  
SAUCE (GLUTEN FREE)

FLAN DE BETTES SUR UNE CRÈME DE  
POMMES DE TERRES (SANS GLUTEN)

€ 13

FLAN DI CARCIOFI (GLUTEN FREE) 19 ●  
FLAN WITH ARTICHOKES (GLUTEN FREE)  
FLAN DE ARTICHAUTS (SANS GLUTEN)

€ 13



## I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES

STRASCINATE INTEGRALI CON GAMBERI ROSA,  
CREMA DI CIME DI RAPA E BOTTARGA DI MUGGINE

20

WHOLEGRAIN "STRASCINATE" PASTA  
WITH PINK PRAWNS, CREAM DE CIME DI RAPA  
(BROCCOLI RABE) AND MULLET ROE

PÂTES INTEGRALE "STRASCINATE"  
ES AUX CREVETTES ROSE,  
CRÈME DE CIME DI RAPE(BROCCOLI)  
ET POUTARGUE DE MULET

€ 15

RAVIOLONI RIPIENI AI CROSTRACEI  
SU VELLUTATA DI GAMBERI ROSSI

21

SHELLFISH-FILLED RAVIOLONI PASTA  
ON A RED PRAWNS CREAM

PÂTES RAVIOLONI FARCIES  
AUX CRUSTACÈS ET SAUCE  
DE CREVETTES ROUGES

€ 16



22 TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON RANA PESCATRICE  
E LAMELLE DI MANDORLE CROCCANTI

CUTTLEFISH BLACK NOODLE PASTA OF FLOUR  
WITH MONKISH AND ALMONDS CRISP

PÂTES FRAÎCHES TAGLIOLINO NOIRE DE SEICHE  
AVEC LOTTE ET AMANDES CROUSTILLANT..... € 16

23 PACCHERI DI REGINA DEI SIBILLINI\*  
CON POLPA D'ASTICE

PACCHERI PASTA OF REGINA DEI SIBILLINI\*  
FLOUR WITH SAUCE OF LOBSTER

PÂTES PACCHERI À REGINA DEI SIBILLINI\*  
AVEC SAUCE À L'HOMARD..... € 20

\* **REGINA DEI SIBILLINI** PRODUCE PASTA SECONDO IL METODO ARTIGIANALE.  
TRAFILATURA AL BRONZO ED ESSICCAZIONE A BASSE TEMPERATURE.  
IMPIEGANDO SOLTANTO GRANO PROVENIENTE DA TERRENI IN QUOTA.

\* **REGINA DEI SIBILLINI** PRODUCES PASTA ACCORDING TO THE HANDICRAFTS  
PROCESS. IT IS WIRE DRAWN IN BRONZE THEN PUT TO DRY AT LOW  
TEMPERATURES, USING ONLY WHEAT THAT COMES FROM  
THE TOP SOIL IN THE HEIGHTS.

\* **REGINA DEI SIBILLINI** PRODUIT DES PÂTES SELON LA MÈTHODE DE  
FABRICATION ARTISANALE. LE TRÉFILAGE EN BRONZE ET LE SÈCHAGE À  
BASSE TEMPÉRATURE EN UTILISANT LE BLÉ QUI VIENT SEULEMENT DES  
TERRAINS EN HAUTE ALTITUDE.

## I PRIMI - FIRST COURSES - LES PÂTES

RAVIOLOTTI FARCITI AL BACCALÀ SU CREMA DI  
DATTERINO GIALLO E LAMELLE DI TARTUFO NERO FRESCO ● 24

RAVIOLOTTI STUFFED WITH COD ON YELLOW DATTERINO  
CREAM AND FRESH BLACK TRUFFLE SLICES

RAVIOLOTTI FARCIS À LA MORUE SUR CRÈME  
DE DATTERINO JAUNE ET TRANCHES  
DE TRUFFE NOIRE FRAÎCHES ● 16

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI PORCINI,  
POLPA DI SCAMPI E LIME GRATTUGIATO ● 25

POTATO GNOCCHETTI WITH CREAM OF PORCINI MUSHROOMS,  
SCAMPI PULP AND GRATED LIME

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE  
À LA CRÈME DE CÈPES  
PULPE DE SCAMPI ET CITRON RÂPÉ ● 16

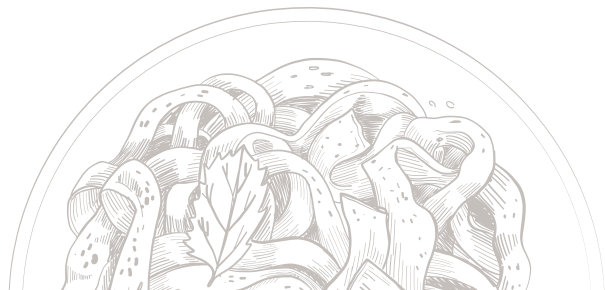
TROCOLLO DI PASTA FRESCA CON TONNO PINNA GIALLA,  
CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE E CAPPERI DI PUGLIA ● 26

FRESH PASTA TROCOLLO  
WITH YELLOW FIN TUNA, TROPEA'S ONION,  
OLIVES AND CAPERS FROM PUGLIA

PÂTES FRAÎCHES TROCOLLO  
AU THON JAUNE, OIGNON DE TROPEA,  
OLIVES ET CÂPRES DE POUILLES ● 15

PRIMO PIATTO DELLO CHEF  
CHEF'S FIRST COURSE  
PÂTES DU CHEF ● 16

\*È POSSIBILE PREPARARE PRIMI PIATTI **GLUTEN FREE**,  
SENZA LATTOSIO E ALLERGIA AI CROSTACEI  
COMUNICANDOLO AL PERSONALE DI SERVIZIO  
AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE NEI SEGUENTI  
FORMATI (PENNE, SPAGHETTI, TUBETTINI)



## PRIMI PIATTI DI CARNE - MEAT PASTA SAUCE - PÂTES AUX VIANDES

28 ●  
ORECCHIETTE AL RAGÙ DI MANZO  
ORECCHIETTE PASTA WITH BEEF RAGÙ SAUCE  
PÂTES ORACCHIETTE AU RAGOÛT DE BOEUF

€ 14

29 ●  
ORECCHIETTE AL POMODORINO FRESCO E FOGLIE DI BASILICO  
ORECCHIETTE PASTA WITH TOMATO FRESH AT BASIL  
PÂTES ORECCHIETTE AVEC TOMATES, BASILIC

€ 11

30 ●  
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA NOSTRANE  
CON SPOLVERATA DI PANE TOSTATO  
CON OLIO ALLE ACCIUGHE

ORECCHIETTE WITH LOCAL TURNIP TOPS  
WITH DRINKING OF TOASTED BREAD WITH ANCHOVY OIL

ORECCHIETTE AUX FEUILLES DE NAVET DU PAYS  
AVEC BOIRE DE PAIN GRILLÉ Á L'HUILE D'ANCHOIS

€ 13



31 ●  
STRASCINATE INTEGRALI CON CREMA DI POMODORO FRESCO  
E RICCIOLI DI CACIO RICOTTA PUGLIESE STAGIONATO

STRASCINATE WHOLEGRAIN PASTA WITH TOMATO,  
BASIL AND CACIO (ITALIAN CHEESE)

PÂTES INTEGRALES STRASCINATE AVEC TOMATES,  
BASILIC ET CACIO (FROMAGE ITALIEN) € 13

32 ●  
RAVIOLO FARCITO ALLE PATATE CON DATTERINO GIALLO  
E FUNGHI CARDONCELLI DELLA MURGIA

POTATOES-FILLED RAVIOLI WITH TOMATOES  
AND MUSHROOMS CARDONCELLI

RAVIOLI DE POMMES DE TERRE FARCIS AUX  
TOMATES ET CAHAMPIGNOS CARDONCELLI € 14

33 ●  
GNOCCHETTI DI PATATE CON GUANCIALE  
DI MARTINA FRANCA, CREMA DI BURRATA PUGLIESE  
E LAMELLE DI TARTUFO NERO

POTATO GNOCCHETTI WITH MARTINA FRANCA CHEEK,  
CREAM OF APULIA BURRATA AND BLACK TRUFFLE SLICES

GNOCCHETTI DE POMMES DE TERRE AVEC CRÈME DE JQUES  
MARTINA FRANCA BURRATA DES POUILLES  
ET LAMES DE TRUFFE NOIR. € 16

## I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS

PESCATO DEL GIORNO CON COTTURE  
AL SALE, AL FORNO, ALLA BRACE

CATCH OF THE DAY, SALT, BAKED, GRILLED

POISSON FRAIS DU JOUR AU SEL, AU FOUR, AU GRILLÉ

€ 6

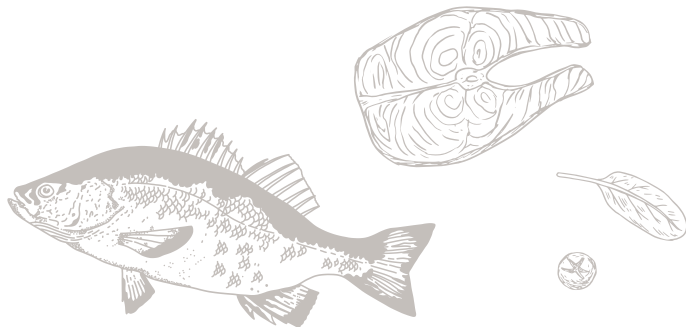
PER 100 GRAMS

TAGLIATA DI TONNO AGLI AGRUMI  
SCOTTATA ALLA GRIGLIA (GLUTEN FREE)

GRILLED TUNA WITH CITRUS FLAVOURS (GLUTEN FREE)

THON GRILLÉ PARFUMÉ AUX AGRUMES (SANS GLUTEN)

€ 18



34

36

TRANCIO DI PESCE SPADA FRESCO GRIGLIATO  
ALLE ERBE CON TORTINO DI VERDURE E OLIO  
AL PREZZEMOLO (GLUTEN FREE)

GRILLED SWORDFISH WITH SEASONAL  
VEGETABLES AND PARSLEY OIL (GLUTEN FREE)

ESPADON GRILLÉ AU LÉGUMES  
DE SAISON ET HUILE DE PERSIL (SANS GLUTEN)

€ 17

35

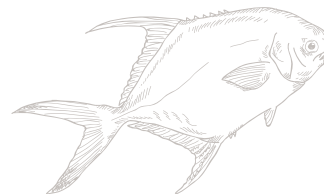
37

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE CON  
CREMA DI POMODORINI E OLIVE PUGLIESI (GLUTEN FREE)

SEA BASS FILLET IN POTATO CRUST WITH CREAM OF  
CHERRY TOMATOES SAUCE AND APULIAN OLIVES (GLUTEN FREE)

FILET DE BAR EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE  
AVEC CRÈME DE TOMATES CERISES ET OLIVES DES POUILLES  
(SANS GLUTEN)

€ 17



## I SECONDI DI MARE - FISH MAIN COURSES - LES POISSONS

\*GAMBERONI TROPICALI GRIGLIATI CON SALE AFFUMICATO E  
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO (GLUTEN FREE)

38

\*GRILLED TROPICAL PRAWNS WITH SMOKED SALT  
AND AROMATIC VINEGAR REDUCTION (GLUTEN FREE)

\*GAMBAS TROPICALES GRILLÈS AVEC DU SEL FUMÈ  
ET UNE RÈDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE (SANS GLUTEN)

€ 18



FRITTURA DI MOLLUSCHI E PARANZA  
CON TEMPURA DI VERDURE

39

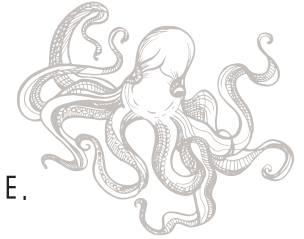
MIXED FRIED FISH WITH VEGETABLES IN TEMPURA

FRITURE MIXTE DE POISSONS AVEC PARANZA  
ET TEMPURA DE LÈGUMES

€ 16

\* PRODOTTO DECONGELATO DI PRIMISSIMA QUALITÀ  
\* DEFROSTED PRODUCT OF THE HIGHEST QUALITY  
\* PRODUITS DÉCONGELÉS DE HAUTE QUALITÉ

40 \*GRIGLIATA MISTA DI PESCE  
(SEPIA, CAPASANTA, POLPO, GAMBERONE,  
TRANCIO D'ORATA) - GLUTEN FREE



MIXED SEAFOOD GRILL (CUTTLEFISH, SCALLOP, OCTOPUS,  
PRAWN, SEA BREAM) - GLUTEN FREE

GRILLADE MIXTE DE POISSON (SEICHE, PÈTONCLE, POUPLE,  
GAMBAS, DORADE) - SANS GLUTEN

€ 20

41 FILETTO DI ROMBO CROCCANTE, TORTINO DI PATATE  
E INSALATINA DI STAGIONE

CRISPY TURBOT FILLET POTATO CAKE AND SEASONAL SALAD

FILET DE TURBOT CROUSTILLANT GÂTEAU DE POMMES  
DE TERRE ET SALADE DE SAISON

€ 18

\*È POSSIBILE PREPARARE ALCUNI PIATTI GLUTEN FREE,  
SENZA LATTOSIO E ALLERGIA AI CROSTACEI  
COMUNICANDOLO AL PERSONALE DI SERVIZIO  
AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

## LE NOSTRE CARNI - MEAT MAIN COURSES - LES VIANDES

42 ● FILETTO DI MANZO AI FERRI  
CON VERDURE ALLA GRIGLIA (GLUTEN FREE)

GRILLED BEEF TENDERLOIN  
WITH GRILLED VEGETABLES (GLUTEN FREE)

FILET DE BOEUF GRILLÈ AVEC LÈGUMES GRILLÈS (SANS GLUTEN)

€ 22

43 ● FILETTO DI MANZO CON SALSA AL VINO  
NEGROAMARO (GLUTEN FREE)

BEEF TENDERLOIN WITH  
NEGROAMARO WINE SAUCE (GLUTEN FREE)

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE  
DE VIN "NEGROAMARO" (SANS GLUTEN)

€ 23

44 ● FILETTO DI MANZO IN SALSA AL PEPE VERDE (GLUTEN FREE)

BEEF TENDERLOIN ON A GREEN PEPPER SAUCE (GLUTEN FREE)

FILET DE BOEUF AVEC UNE SAUCE  
DE POIVRE VERT (SANS GLUTEN)

€ 23

45 ● ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA  
CON PATATE AL FORNO (GLUTEN FREE)

BEEF ENTRECÔTE WITH BAKED POTATOES  
(GLUTEN FREE)

ENTRECÔTE DE BOEUF AVEC  
POMMES DE TERRE AU FOUR (SANS GLUTEN)

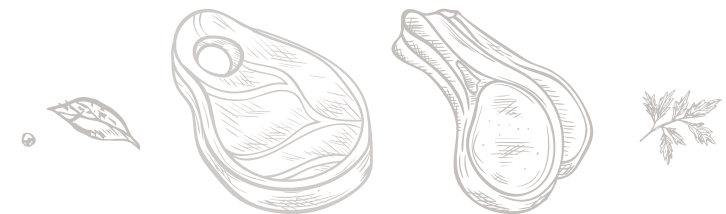
€ 19

46 ● TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA  
E ACETO BALSAMICO (GLUTEN FREE)

BEEF SLICE WITH ROCKET, PARMESAN  
AND AROMATIC VINEGAR (GLUTEN FREE)

BOEUF AVEC ROQUETTE, PARMISAN RAPÈ  
ET VINAIGRE BALSAMIQUE (SANS GLUTEN)

€ 19



## CONTORNI - SIDE DISHES - GARNITURES

INSALATA MISTA 47  
MIXED SALAD ●  
SALADE MIXTE

€ 4.50

PATATE FRITTE 48  
FRENCH FRIED ●  
POMMES DE TERRE FRITES

€ 5

PATATE AL FORNO (GLUTEN FREE) 49  
BAKED POTATOES ●  
POMMES DE TERRE AU FOUR

€ 5

VERDURE GRIGLIATE (GLUTEN FREE) 50  
(MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, POMODORI) ●

GRILLED VEGETABLES  
(AUBERGINES, ZUCCHINI, MUSHROOMS, TOMATOES)

LÈGUMES GRILLÈS  
(AUBERGINES, COURGETTES,  
CHAMPIGNONS, TOMATES)

€ 5

51 ●  
VERDURE IN TEMPURA  
(MELANZANE, ZUCCHINE, CARCIOFI)

VEGETABLES IN TEMPURA  
(AUBERGINES, ZUCCHINI, ARTICHOKES)

TEMPURA DES LÈGUMES  
(AUBERGINES, COURGETTES,  
ARTICHAUTS)

€ 5



\*È POSSIBILE PREPARARE PIATTI GLUTEN FREE  
COMUNICANDOLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE  
AL PERSONALE DI SERVIZIO

## DESSERTS - LES DESSERTS

€ 5.50	 <p><b>FRUTTA MISTA</b> MIXED FRUITS VARIETÈS DE FRUITS</p>	52
€ 4	<p><b>SORBETTO A LIMONE</b> LEMON SORBET SORBET AU CITRON</p>	53
€ 4.50	<p><b>SORBETTO A LIMONE CON SALSA DI FRAGOLE</b> LEMON SORBET WITH STRAWBERRY SAUCE SORBET AU CITRON AVEC UNE SAUCE DE FRAISES</p>	54
€ 4.50	<p><b>SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE</b> PASSION FRUIT SORBET SORBETS AUX FRUITS DE LA PASSION</p>	55
€ 5.50	 <p><b>SGROPPINO DI SORBETTO CON VODKA E PROSECCO VALDOBBIADENE</b> LEMON SORBET WITH VODKA AND PROSECCO VALDOBBIADENE SORBET AU CITRON AVEC VODKA ET PROSECCO VALDOBBIADENE</p>	56

### DESSERT GLUTEN FREE / NO LATTOSIO / SANS GLUTEN

57	<p><b>CREMA CATALANA</b> CATALAN CREAM CRÈME CATALAN</p>	€ 6
58	<p><b>TIRAMISÙ AL CAFFÈ</b></p>	€ 6
59	<p><b>MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO</b> MOUSSE OF MIXED BERRIES MOUSSE DE BAIES MÉLANGÉES</p>	€ 6
60	<p><b>DELIZIA LIME E LAMPONE</b> DELIGHT LIME E RASPBERRY DELIGHT CITRON VERT FRAMBOISE</p>	€ 6
61	<p><b>PARFAIT AL CIOCCOLATO E RISO SOFFIATO</b> MOUSSE WITH CHOCOLATE AND RICE MOUSSE AVEC LES CHOCOLAT ET RIZ</p>	€ 6
62	<p><b>TIRAMISÙ AL CAFFÈ</b></p>	€ 6



## DESSERTS - LES DESSERTS

### CHEESECAKE DI RICOTTA E UVETTA PROFUMATA AL PASSITO CON ZUCCHERO DI CANNA CARAMELLATO

CHEESECAKE WITH RICOTTA (SOFT ITALIAN CHEESE)  
AND RAISIN WITH BROWN SUGAR CARAMEL

€ 6

CHEESECAKE DE RICOTTA  
(FROMAGE FRAIS ITALIEN) ET DE RAISIN SEC  
AVEC DU CARAMEL AU SUCRE DE CANNE



### MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

MILLEFOGLIE PASTRY WITH  
CHANTILLY AND MIXED BERRIES

€ 6

GÂTEAU "MILLE-FEUILLES" AVEC CRÈME  
CHANTILLY ET FRUITS ROUGES



### BABÀ AL RUM CON CREMA PASTICCERA E SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

BABÀ WITH RUM, CREAM AND MIXED BERRIES

€ 6.50

BABÀ AU RHUM AVEC DE LA CRÈME  
ET DES FRUITS ROUGES

\*E' POSSIBILE PREPARARE DESSERT **GLUTEN FREE**  
E SENZA LATTOSIO COMUNICANDOLO AL MOMENTO  
DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SERVIZIO

63

66

### BABÀ AL RUM CON CREMA ALLA NOCCIOLA E PANNA

RUM BABÀ WITH HAZELNUT CREAM AND CREAM

BABÀ AU RHUM AVEC CRÈME ET CRÈME DE NOISETTES

€ 6.50

67

### SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CALDO (GLUTEN FREE)

CHOCOLATE SOUFFLÈ (GLUTEN FREE)

SOUFFLÈ AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN)

€ 6.50

68

### SPUMONE ARTIGIANALE (NOCCIOLA, CIOCCOLATO, PANNA)

"SPUMONE" SOFT ICE CREAM

(WITH HAZELNUT, CHOCOLATE AND CHANTILLY)

GÂTEAU GLACÈ "SPUMONE" (NOISETTE,  
CHOCOLAT, CRÈME CHANTILLY)

€ 5.50

69

### MOUSSE CIOCCOLATO E TARTUFO NERO GLASSATO AL CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOLATE MOUSSE AND BLACK TRUFFLE  
GLAZED WITH WHITE CHOCOLATE



MOUSSE AU CHOCOLAT ET TRUFFE NOIRE  
GLACÉE AU CHOCOLAT BLANC

€ 7

70

### DESSERT DELLO CHEF

CHEF DESSERT

DESSERT DU CHEF

€ 6

PIAZZA  
*Palmieri*

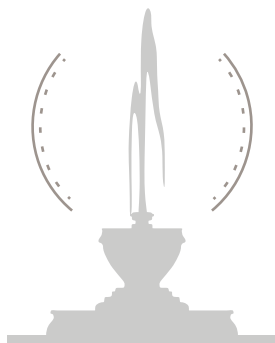
*tradizione creativa*



.....  
CARTA DEI VINI  
.....



P I A Z Z A  
*Palmieri*



R I S T O R A N T E

*“L'essenza del vino risiede principalmente  
nel colore, nell'aroma e nel gusto.*

*È la diversità di questi attributi che continua ad affascinare.*

*Abbinare il vino al cibo significa condurre effettivamente*

*il vino nel suo habitat naturale d'elezione.”*



.....  
**CHAMPAGNES**  
.....

<b>CRISTAL</b>	LOUIS ROEDERER	.....	<b>€ 400</b>
<b>CUVÉE S.P.B.</b>	VEUVE CLICQUOT	.....	<b>€ 130</b>
<b>DOM PERIGNON</b>	VINTAGE BRUT	.....	<b>€ 370</b>
<b>DOM PERIGNON</b>	VINTAGE ROSÈ	.....	<b>€ 540</b>
<b>GRANDE CUVÉE</b>	KRUG	.....	<b>€ 330</b>
<b>ROSÈ CUVÉE</b>	LAURENT PERRIER	.....	<b>€ 120</b>



.....  
**SPUMANTI**  
.....

METODO CHARMAT

<b>PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOC</b>	VAL D'OCA	.....	<b>€ 26</b>
<b>PROSECCO MILLESIMATO ROSÈ EXTRA DRY VALDOBBIADENE DOC</b>	VAL D'OCA	.....	<b>€ 28</b>
<b>PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY CONEGLIANO DI VALDOBBIADENE DOC</b>	BACIO DELLA LUNA	.....	<b>€ 26</b>
<b>PROSECCO EXTRA DRY DOC GLERA TREVISO</b>	BACIO DELLA LUNA	.....	<b>€ 24</b>
<b>PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY DI VALDOBBIADENE DOC</b>	VILLA SANDI	.....	<b>€ 25</b>
<b>PERTE RIBOLLA GIALLA</b>	CASTELLO DI SPESSA	.....	<b>€ 40</b>

SPUMANTI

METODO CLASSICO

<b>CELLARIUS ROSÈ FRANCIACORTA DOCG</b>	GUIDO BERLUCCHI	.....	<b>€ 46</b>
<b>CUVÈE BRUT FRANCIACORTA DOCG</b>	GUIDO BERLUCCHI	.....	<b>€ 42</b>
<b>CUVÈE BRUT FRANCIACORTA DOCG</b>	BELLAVISTA	.....	<b>€ 60</b>
<b>GRAN CUVÈE ROSÈ FRANCIACORTA DOCG</b>	BELLAVISTA	.....	<b>€ 85</b>
<b>CUVÈE PRESTIGE BRUT FRANCIACORTA DOCG</b>	CA' DEL BOSCO	.....	<b>€ 60</b>
<b>CUVÈE PRESTIGE ROSÈ FRANCIACORTA DOCG</b>	CA' DEL BOSCO	.....	<b>€ 85</b>
<b>ANNAMARIA CLEMENTI FRANCIACORTA RISERVA</b>	CA' DEL BOSCO	.....	<b>€ 250</b>
<b>VINTAGE COLLECTION BRUT MILLESIMATO FRANCIACORTA DOCG</b>	CA' DEL BOSCO	.....	<b>€ 95</b>
<b>VINTAGE COLLECTION SATÈN MILLESIMATO FRANCIACORTA DOCG</b>	CA' DEL BOSCO	.....	<b>€ 95</b>

**SPUMANTI** METODO CLASSICO

<b>D'ARAPRÌ ROSÈ PUGLIA IGT</b>	D'ARAPRÌ	.....	<b>€ 45</b>
<b>D'ARAPRÌ PAS DOSÈ PUGLIA IGT</b>	D'ARAPRÌ	.....	<b>€ 38</b>
<b>D'ARAPRÌ BRUT PUGLIA IGT</b>	D'ARAPRÌ	.....	<b>€ 38</b>
<b>SANSEVIERIA ROSÈ MILLESIMATO PUGLIA IGP</b>	D'ARAPRÌ	.....	<b>€ 75</b>
<b>ROSÈ FRANCIACORTA DOCG</b>	FERGHETTINA	.....	<b>€ 80</b>
<b>MILLEDÌ BRUT FRANCIACORTA DOCG</b>	FERGHETTINA	.....	<b>€ 65</b>
<b>SPUMANTE BRUT 1759 (VERDECA) PUGLIA IGP</b>	I PASTINI	.....	<b>€ 35</b>
<b>AMORE PROTETTO BRUT MINUTOLO BIOLOGICO</b>	COLLI DELLA MURGIA	.....	<b>€ 50</b>

.....  
**SPUMANTI** METODO CLASSICO  
.....

<b>CUVÉE ROYALE FRANCIACORTA DOCG</b>	MARCHESI ANTINORI	.....	<b>€ 60</b>
<b>BLANC DE BLANCS FRANCIACORTA DOCG</b>	MARCHESI ANTINORI	.....	<b>€ 65</b>
<b>CUVÉE ROSÈ FRANCIACORTA DOCG</b>	MARCHESI ANTINORI	.....	<b>€ 75</b>
<b>MAXIMUM BLANC DE BLANCS TRENTINO DOC</b>	FERRARI	.....	<b>€ 45</b>
<b>MAXIMUM ROSÈ TRENTINO DOC</b>	FERRARI	.....	<b>€ 55</b>
<b>PERLÈ ROSÈ RISERVA TRENTINO DOC</b>	FERRARI	.....	<b>€ 75</b>



VINI BIANCHI

• ALTO ADIGE •

GEWÜRZTRAMINER SÜDTIROL	TERLAN	.....	€ 30
GEWÜRZTRAMINER DOC ARENIS	KURTATSCH	.....	€ 28
MÜLLER THURGAU DOC	KURTATSCH	.....	€ 28
MÜLLER THURGAU SÜDTIROL DOC	TERLAN	.....	€ 28
SAUVIGNON QUARZ SÜDTIROL DOC	TERLAN	.....	€ 70
SAUVIGNON DOC	KURTATSCH	.....	€ 28
PINOT BIANCO SÜDTIROL DOC	TERLAN	.....	€ 28
CHARDONNAY SÜDTIROL DOC	TERLAN	.....	€ 28
CHARDONNAY DOC	KURTATSCH	.....	€ 28
PINOT GRIGIO DOC	KURTATSCH	.....	€ 28
LAGREIN ROSÈ	TERLAN	.....	€ 35

.....  
**VINI BIANCHI**  
.....

• FRIULI VENEZIA GIULIA •

<b>MALVASIA DOC COLLIO</b>	<b>PICÈCH</b>	.....	<b>€ 35</b>
<b>VINNAE RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT</b>	<b>JERMANN</b>	.....	<b>€ 40</b>
<b>CHARDONNAY FRIULI DOC ISONZO</b>	<b>CASTELLO DI SPESSA</b>	.....	<b>€ 28</b>
<b>SANTAROSA PINOT BIANCO DOC COLLIO</b>	<b>CASTELLO DI SPESSA</b>	.....	<b>€ 30</b>
<b>SEGRÈ SAUVIGNON DOC COLLIO</b>	<b>CASTELLO DI SPESSA</b>	.....	<b>€ 30</b>
<b>JOY PINOT GRIGIO DOC COLLIO</b>	<b>CASTELLO DI SPESSA</b>	.....	<b>€ 30</b>
<b>MAGNUM 3 LITRI JOY PINOT GRIGIO DOC COLLIO</b>	<b>CASTELLO DI SPESSA</b>	.....	<b>€ 300</b>
<b>MAGNUM 1.5 LITRI JOY PINOT GRIGIO DOC COLLIO</b>	<b>CASTELLO DI SPESSA</b>	.....	<b>€ 120</b>

.....  
**VINI BIANCHI**  
.....

• FRIULI VENEZIA GIULIA •

**YELLON HILLS RIBOLLA GIALLA  
DOC COLLIO**

CASTELLO DI SPESSA

.....  
**€ 38**

**RASSAEUR FRIULANO DOC COLLIO**

CASTELLO DI SPESSA

.....  
**€ 32**

**SHARIS IGT**

LIVIO FELLUGA

.....  
**€ 30**

**CHARDONNAY DOC**

LIVIO FELLUGA

.....  
**€ 32**

**PINOT GRIGIO DOC**

LIVIO FELLUGA

.....  
**€ 35**

**SAUVIGNON DOC**

LIVIO FELLUGA

.....  
**€ 33**

**RIBOLLA GIALLA DOC**

LIVIO FELLUGA

.....  
**€ 35**

**FRIULANO DOC COLLIO**

LIVIO FELLUGA

.....  
**€ 35**

.....  
**VINI BIANCHI**  
.....

• PIEMONTE •

<b>ROERO ARNEIS (BIOLOGICO)</b>	<b>SAN MICHELE</b>	.....	<b>€ 40</b>
<b>BLANGE ARNEIS LANGHE DOC</b>	<b>CERETTO</b>	.....	<b>€ 30</b>

• ABRUZZO •

<b>MARINA CVETIC D'ABRUZZO DOC (TREBBIANO)</b>	<b>MASCIARELLI</b>	.....	<b>€ 50</b>
<b>PASSERINA IGT</b>	<b>ULISSE</b>	.....	<b>€ 25</b>
<b>PECORINO D'ABRUZZO IGT</b>	<b>ULISSE</b>	.....	<b>€ 25</b>
<b>CERASUOLO VILLA GEMMA</b>	<b>MASCIARELLI</b>	.....	<b>€ 30</b>
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO DOP</b>	<b>ULISSE</b>	.....	<b>€ 25</b>

VINI BIANCHI

• UMBRIA •

CERVARO DELLA SALA UMBRIA IGT

MARCHESI ANTINORI

€ 70

• CAMPANIA •

GRECO DI TUFO DOCG

MASTROBERARDINO

€ 28

MORABIANCA FALANGHINA DOC

MASTROBERARDINO

€ 25

RADICI FIANO AVELLINO DOCG

MASTROBERARDINO

€ 28

.....  
**VINI BIANCHI**  
.....

• PUGLIA •

<b>VENTO SALENTO IGT (CHARDONNAY BIOLOGICO)</b>	<b>MASSERIA MITA</b>	.....	<b>€ 19</b>
<b>CHARDONNAY PUGLIA IGT (CHARDONNAY)</b>	<b>TORMARESCA</b>	.....	<b>€ 17</b>
<b>MAGNUM 1.5 LITRI CHARDONNAY PUGLIA IGT (CHARDONNAY)</b>	<b>TORMARESCA</b>	.....	<b>€ 40</b>
<b>ERBACEO PUGLIA IGT (FIANO MINUTOLO, GRECO)</b>	<b>COLLI DELLA MURGIA</b>	.....	<b>€ 20</b>
<b>LE DRITTE IGP (GRECO BIOLOGICO)</b>	<b>COLLI DELLA MURGIA</b>	.....	<b>€ 35</b>
<b>RAMPONE RISERVA VALLE D'ITRIA IGP (FIANO MINUTOLO)</b>	<b>I PASTINI</b>	.....	<b>€ 65</b>
<b>RAMPONE VALLE D'ITRIA IGT (FIANO MINUTOLO)</b>	<b>I PASTINI</b>	.....	<b>€ 20</b>
<b>CUPA RISERVA VALLE D'ITRIA IGP (BIANCO D'ALESSANO)</b>	<b>I PASTINI</b>	.....	<b>€ 65</b>
<b>BOCCA DI LUPO IGT (FIANO)</b>	<b>TORMARESCA</b>	.....	<b>€ 75</b>
<b>ROYCELLO (FIANO SALENTO)</b>	<b>TORMARESCA</b>	.....	<b>€ 20</b>

VINI BIANCHI

• PUGLIA •

LAMA DI CORVO CASTEL DEL MONTE DOC (CHARDONNAY BARRIQUE)	RIVERA	.....	€ 30
PRELUDIO N° 1 CASTEL DEL MONTE DOC (CHARDONNAY)	RIVERA	.....	€ 17
TERESA MANARA SALENTO IGT (CHARDONNAY BARRIQUE)	CANTELE	.....	€ 30
ALTURE MINUTOLO VALLE D'ITRIA IGP (FIANO MINUTOLO)	PAOLO LEO	.....	€ 25
VERDECA PUGLIA IGT	CARDONE	.....	€ 18
PROSIT BIANCO FRIZZANTE VALLE D'ITRIA (VERDECA, BIANCO D'ALESSANO)	CARDONE	.....	€ 19
LE MATINE PUGLIA IGP (FIANO)	CRIFO	.....	€ 18
BELLAGRIFFI PUGLIA IGP (MOSCATELLO SELVATICO)	CRIFO	.....	€ 18
TINAIA SALICE SALENTINO DOC (CHARDONNAY)	DUE PALME	.....	€ 22
TUFJANO (FIANO MINUTOLO BIOLOGICO)	COLLI DELLA MURGIA	.....	€ 23

.....  
**VINI BIANCHI**  
.....

• PUGLIA •

JENTO SALENTO IGT (MALVASIA FRIZZANTE)	TENUTA GIUSTINI	.....	€ 19
ILLUMINATO IGT (FIANO)	TENUTA GIUSTINI	.....	€ 19
LE FOSSETTE PUGLIA (FALANGHINA)	ALBERTO LONGO	.....	€ 22
PIETRA BIANCA CASTEL DEL MONTE DOC (CHARDONNAY BARRIQUE BIOLOGICO)	TORMARESCA	.....	€ 32
MAGNUM 1,5 LITRI PIETRA BIANCA CASTEL DEL MONTE DOC (CHARDONNAY BARRIQUE BIOLOGICO)	TORMARESCA	.....	€ 160

• SICILIA •

CHARDONNAY SICILIA IGT	PLANETA	.....	€ 40
COMETA SICILIA IGT (FIANO)	PLANETA	.....	€ 45

• SARDEGNA •

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	SELLA & MOSCA	.....	€ 26
----------------------------	---------------	-------	------



VINI ROSATI

• PUGLIA •

<b>DONNADELE LUCERA IGT (NEGROAMARO)</b>	ALBERTO LONGO	.....	<b>€ 21</b>
<b>FIVE ROSES SALENTO IGT (NEGROAMARO, MALVASIA NERA)</b>	LEONE DE CASTRIS	.....	<b>€ 21</b>
<b>AUGUSTALE CASTEL DEL MONTE PUGLIA DOCG (BOMBINO NERO)</b>	CRIFO	.....	<b>€ 23</b>
<b>LE ROTAIE VALLE D'ITRIA IGT (SUSUMANIELLO)</b>	I PASTINI	.....	<b>€ 20</b>
<b>SELLAIA PUGLIA IGT (PRIMITIVO-BIOLOGICO)</b>	COLLI DELLA MURGIA	.....	<b>€ 21</b>
<b>POLVANERA ROSATO PUGLIA (ALEATICO, PRIMITIVO, AGLIANICO)</b>	POLVANERA	.....	<b>€ 20</b>
<b>COSTIERO PUGLIA IGT (NEGROAMARO)</b>	TENUTA GIUSTINI	.....	<b>€ 20</b>
<b>MORSO ROSA (SUSUMANIELO BIOLOGICO)</b>	TENUTA VIGLIONE	.....	<b>€ 21</b>
<b>ALTURE ROSÈ (SUSUMANIELLO)</b>	PAOLO LEO	.....	<b>€ 22</b>

VINI ROSATI

• PUGLIA •

CALAFURIA SALENTO IGT (NEGROAMARO)	TORMARESCA	.....	€ 21
MAGNUM 1,5 LITRI CALAFURIA SALENTO IGT (NEGROAMARO)	TORMARESCA	.....	€ 60
PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE DOCG (BOMBINO NERO)	RIVERA	.....	€ 20
MAGNUM 1,5 LITRI PUNGIROSA CASTEL DEL MONTE DOCG (BOMBINO NERO)	RIVERA	.....	€ 60
PROSIT ROSÈ FRIZZANTE VALLE D'ITRIA (PINOT NERO)	CARDONE	.....	€ 21
BRIÒ ROSÈ FRIZZANTE (PRIMITIVO-BIOLOGICO)	MASSERIA MITA	.....	€ 22
MAGNUM 1,5 LITRI BRIÒ ROSÈ FRIZZANTE (PRIMITIVO BIOLOGICO)	MASSERIA MITA	.....	€ 60
MARÌ SALENTO (NEGROAMARO BIOLOGICO)	MASSERIA MITA	.....	€ 19
FUORILEMURA (NERO DI TROIA)	CRIFO	.....	€ 22

-----  
**VINI ROSSI**  
-----

• TOSCANA •

**NIPOZZANO RISERVA  
CHIANTI DI RUFINA DOCG  
(SANGIOVESE, MALVASIA, COLORINO,  
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)**

MARCHESI  
DE' FRESCOBALDI

.....  
**€ 38**

**PIAN DELLE VIGNE  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG  
(SANGIOVESE GROSSO)**

ANTINORI

.....  
**€ 85**

**SASSICAIA BOLGHERI DOC 2013  
(CABERNET S., CABERNET F., MERLOT)**

TENUTA SAN GUIDO

.....  
**€ 560**

**LE MACIOCHE  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG  
(SANGIOVESE GROSSO)**

COTARELLA

.....  
**€ 95**

• PIEMONTE •

**BAROLO DOCG (NEBBIOLO)**

DELETTO PARUSSI

.....  
**€ 85**

**SITO MORESCO LANGHE DOC  
(NEBBIOLO)**

GAJA

.....  
**€ 75**

VINI ROSSI

• VENETO •

**COSTASERA AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
(CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA)**

MASI

€ 60

• ABRUZZO •

**MARINA CVETIC  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG**

MASCIARELLI

€ 52

**VILLA GEMMA  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG**

MASCIARELLI

€ 75



VINI ROSSI

• PUGLIA •

AMATIVO SALENTO IGT (PRIMITIVO, NEGROAMARO)	CANTELE	.....	€ 38
BOCCA DI LUPO CASTEL DEL MONTE DOC (AGLIANICO)	TORMARESCA	.....	€ 75
CAMARDA BRINDISI ROSSO SALENTO DOC (NEGROAMARO, MALVASIA N.)	DUE PALME	.....	€ 28
CACC'E MMITTE DI LUCERA DOC (NERO DI TROIA, MONTEPULCIANO, BOMBINO NERO)	ALBERTO LONGO	.....	€ 30
CAPPELLACCIO RISERVA CASTEL DEL MONTE DOC (AGLIANICO)	RIVERA	.....	€ 30
MAGNUM 1,5 LITRI CAPPELLACCIO RISERVA CASTEL DEL MONTE DOC (NEGROAMARO)	RIVERA	.....	€ 80
CAPPELLO DI PRETE SALENTO IGT (NEGROAMARO)	CANDIDO	.....	€ 25
ELEGIA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC (PRIMITIVO)	CONS. PROD. VINI	.....	€ 35
SYMBOL IGT (PRIMITIVO)	COLLI DELLA MURGIA	.....	€ 55

VINI ROSSI

• PUGLIA •

PATRIGLIONE SALENTO IGT (NEGROAMARO)	COSIMO TAURINO	.....	€ 75
IMPERATRICE SALENTO IGT (PRIMITIVO NEGROAMARO BIOLOGICO)	MASSERIA MITA	.....	€ 45
ARCINORÈ (PRIMITIVO DI MANDURIA DOC)	TENUTA GIUSTINI	.....	€ 45
TERRE DEL CRIFO IGP (NERO DI TROIA)	CRIFO	.....	€ 30
AUGUSTALE CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG (NERO DI TROIA)	CRIFO	.....	€ 40
IL FALCONE RISERVA CASTEL DEL MONTE (NERO DI TROIA, MONTEPULCIANO)	RIVERA	.....	€ 38
MAIME SALENTO IGT (NEGROAMARO)	TORMARESCA	.....	€ 35
NOTARPANARO SALENTO IGT (NEGROAMARO)	COSIMO TAURINO	.....	€ 32
SELLATO (PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE BIOLOGICO)	TENUTA VIGLIONE	.....	€ 30
MORSO ROSSO (SUSUMANIELLO BIOLOGICO)	TENUTA VIGLIONE	.....	€ 30

**VINI ROSSI**

• PUGLIA •

<b>TORCICODA SALENTO IGT (PRIMITIVO)</b>	<b>TORMARESCA</b>	.....	<b>€ 35</b>
<b>PAPALE LINEA ORO IGT (PRIMITIVO DI MANDURIA)</b>	<b>VARVAGLIONE</b>	.....	<b>€ 45</b>
<b>MAGNUM 3 LITRI PAPALE LINEA ORO IGT (PRIMITIVO DI MANDURIA)</b>	<b>VARVAGLIONE</b>	.....	<b>€ 350</b>
<b>PAPALE IGT (PRIMITIVO DI MANDURIA)</b>	<b>VARVAGLIONE</b>	.....	<b>€ 28</b>
<b>PUER APULIAE CASTEL DEL MONTE DOC (NERO DI TROIA)</b>	<b>RIVERA</b>	.....	<b>€ 42</b>
<b>RUPICOLO CASTEL DEL MONTE DOC (MONTEPULCIANO, NERO DI TROIA)</b>	<b>RIVERA</b>	.....	<b>€ 19</b>
<b>SALICE SALENTINO RISERVA (NEGROAMARO DOC)</b>	<b>CANTELE</b>	.....	<b>€ 20</b>
<b>SELVAROSSA RISERVA SALICE SALENTINO DOC (NEGROAMARO, MALVASIA NERA)</b>	<b>DUE PALME</b>	.....	<b>€ 40</b>
<b>SELVAROSSA RISERVA SPECIALE SALICE SALENTINO DOC (NEGROAMARO, MALVASIA NERA)</b>	<b>DUE PALME</b>	.....	<b>€ 55</b>

.....  
**VINI ROSSI**  
.....

• PUGLIA •

**TERESA MANARA SALENTO IGT  
(NEGROAMARO)**

CANTELE

.....  
**€ 38**

**VECCHIO SOGNO PUGLIA IGT  
(NEGROAMARO)**

TENUTA GIUSTINI

.....  
**€ 25**

**PATÙ PUGLIA IGT  
(PRIMITIVO)**

TENUTA GIUSTINI

.....  
**€ 25**

**ORFEO NEGROAMARO SALENTO IGT  
(NEGROAMARO)**

PAOLO LEO

.....  
**€ 28**

**NEPRICA ROSSO PUGLIA IGT  
(PRIMITIVO)**

TORMARESCA

.....  
**€ 25**

• SICILIA •

**MERLOT ROSSO SICILIA IGT  
(MERLOT)**

PLANETA

.....  
**€ 50**



.....  
**VINI DA DESSERT & LIQUOROSI**  
.....

<b>MADRIGALE DOLCE NATURALE PRIMITIVO DI MANDURIA DOC</b>	<b>CONS. PROD. VINI</b>	.....	<b>calice € 6</b>
<b>PIANI DI TUFARA MOSCATO DI TRANI DOC</b>	<b>RIVERA</b>	.....	<b>calice € 5</b>
<b>BEN RYÈ PASSITO DI PANTELLERIA DOC</b>	<b>DONNA FUGATA</b>	.....	<b>calice € 7</b>
<b>PASSITO DI PANTELLERIA DOC</b>	<b>PELLEGRINO</b>	.....	<b>calice € 6</b>
<b>BAROLO CHINATO</b>	<b>GANCIA</b>	.....	<b>calice € 5</b>
<b>ROYAL OPORTO RUBY PORTO</b>	<b>DO PORTO</b>	.....	<b>calice € 5</b>
<b>CALVADOS COQUEREL</b>	<b>BOULARD</b>	.....	<b>calice € 6</b>
<b>CALVADOS PAYS D'AUGE</b>	<b>BOULARD</b>	.....	<b>calice € 6</b>

.....  
**RHUM**  
.....

<b>ZACAPA XO</b>	<b>GUATEMALA</b>	.....	<b>calice € 13</b>
<b>ZACAPA 23</b>	<b>GUATEMALA</b>	.....	<b>calice € 6</b>
<b>DON PAPA</b>	<b>FILIPPINE</b>	.....	<b>calice € 6</b>
<b>SAINTE JAMES</b>	<b>MARTINIQUE</b>	.....	<b>calice € 7</b>

.....  
**WHISKY**  
.....

<b>TALISKER 10</b>	.....	<b>calice € 7</b>
<b>OBAN 14</b>	.....	<b>calice € 7</b>
<b>LAGAVULIN 16</b>	.....	<b>calice € 7</b>
<b>CAOL ILA</b>	.....	<b>calice € 7</b>

.....  
**GRAPPE BIANCHE**  
.....

<b>LA TRENTINA</b>	MARZADRO	.....	calice € 6
<b>ALEXANDER</b>	ALEXANDER	.....	calice € 5
<b>GIORI</b>	GIORI	.....	calice € 5
<b>FRIULANA</b>	CASTELLO DI SPESSA	.....	calice € 6

.....  
**GRAPPE BARRIQUE**  
.....

<b>DOPPIO SPIRITO</b>	MANTOVANI	.....	calice € 8
<b>FURLANINA</b>	MANGILLI	.....	calice € 6
<b>LA TRENTINA</b>	MARZADRO	.....	calice € 6
<b>ORI DI GRAPPA</b>	GIORI	.....	calice € 9
<b>ELISI</b>	BERTA	.....	calice € 7

## BRANDY

CARDENAL MENDOZA	.....	calice € 7
GRAND DUQUE D'ALBA	.....	calice € 6
VECCHIA ROMAGNA	.....	calice € 6
FUNDADOR	.....	calice € 6

## COGNAC

RÈMY MARTIN V.O.S.P.	.....	calice € 12
RÈMY MARTIN XO	.....	calice € 15
MARTELL V.O.S.	.....	calice € 8

## VODKA

BELVEDERE	.....	calice € 9
GREY GROOSE	.....	calice € 8
ROMANOFF	.....	calice € 6

PIAZZA  
*Palmieri*



R I S T O R A N T E

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI SOSTANZE IN GRADO DI PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE, PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI IN GRADO DI PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	+	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
0	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
1	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
3	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
6	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime**

Firmato  
La Direzione