



Agriturismo La Palma è un'accogliente struttura immersa nella campagna del Chianti, in Toscana, ideale per chi cerca relax, natura e tradizione. Il ristorante offre piatti tipici toscani preparati con ingredienti locali e possibilità di degustazioni di olio e vino. È anche una location perfetta per eventi e ceremonie speciali. Situato in posizione strategica tra Firenze e Siena, è un ottimo punto di partenza per visitare le bellezze della regione. In loco si possono acquistare prodotti tipici come olio EVO, salumi e formaggi.

**IL NOSTRO MENU' FISSO  
(MINIMO 2 PERS)  
35€ A TESTA**

ANTIPASTO TIPICO TOSCANO CON SALUMI A KM0  
E CROSTINI MISTI

PRIMO A SCELTA TRA:  
TAGLIATELLE AL RAGU' DI MANZO  
PICI CACIO E PEPE

GRIGLIATA MISTA (MANZO, POLLO) E PATATE  
ROSOLATE

INCLUSI ACQUA, 1/4 VINO DELLA CASA E CAFFE'

SOLO ANTIPASTO, SECONDO, ACQUA, 1/4 VINO E  
CAFFE' 25€

**I NOSTRI CONTATTI**

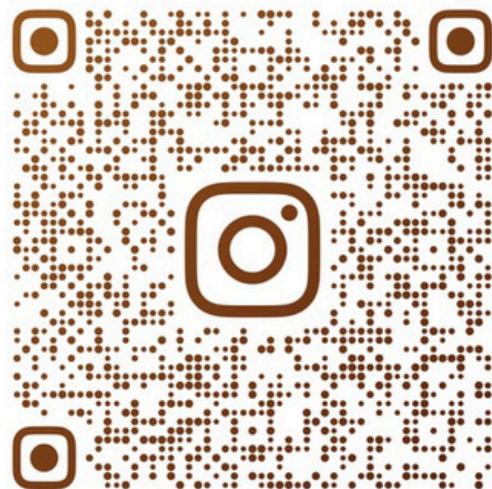
Agriturismo la Palma

via Bramante 11/8

50028 Sambuca val di Pesa  
(Firenze)

3664323831

agriturismolapalma@gmail.com  
www.agriturismolapalma.com



**@AGRITURISMO\_LAPALMA**

**FACEBOOK**

<https://facebook.com/agriturismolapalma.it>

**INSTAGRAM**

agriturismo\_lapalma.instagram

**Agriturismo  
la Palma  
RISTORANTE  
TOSCANO**



Prodotti a km0

## MENU' DI TERRA

## ANTIPASTI

Gran tagliere la Palma con salumi, pecorini a km0 e  
 crostini (x2).....20€

(Selection of local cured meats, cheeses and toasted bread with pate)

spesso per promuovere brand,

Degustazione di salumi locali a km0.....10€

(Tasting of local km0 cured meats)

Selezione di pecorini a km0 e nostre confetture.....10€

(Selection of locally pecorino cheeses and our own jams)

di catering a tempo pieno o

Trippa alla fiorentina (Florentine tripe).....10€

gestisce un semplice bar, avere

Fantasia di crostini con patè della casa.....8€

(toasted bread with various pate)

## PRIMI

Pappardelle al ragù di cinghiale.....14€

(Pappardelle with wild boar ragù)

Ravioli mugellani di patate al ragù di manzo.....14€

(Mugello potato ravioli with beef ragù)

Tagliatelle al ragù di manzo.....12€

(Tagliatelle with beef ragù)

Pici cacio e pepe (Pici with cheese and pepper).....12€

Vellutata di lenticchie con crostini di pane.....10€

(Lentil cream soup with bread croutons)

Zuppa alla Garfagnina con farro e fagioli.....10€

(Garfagnina soup with spelt and beans)

## MENU' DI TERRA

## SECONDI

Bistecca fiorentina (Florentine steak) .....5€/hg

Grigliata mista con manzo, agnello e pollo.....25€

(Mixed grill with beef, lamb and chicken)

Tagliata di manzo con scaglie di pecorino.....20€

(sliced beef with pecorino cheese)

Tagliata di manzo olio e sale (sliced beef oil and salt).....18€

Agnello scottadito (grilled lamb chops).....18€

Peposo Imprunetino (beef stew with pepper).....16€

Guancia di manzo su crema di lenticchie.....16€

(Beef cheek on lentil cream)

Pollo alla cacciatora con peperoni e olive.....14€

(Chicken with peppers and olives)

## CONTORNI

Fagioli cannellini saltati (cannellini beans).....5€

Patate rosolate alle erbe del Chianti (roasted potatoes).....5€

Cavolo nero all'aglio e peperoncino in padella .....5€

(Plack cabbage with garlic and chili pepper)

## DOLCI

Cantuccini e Vin santo .....5€

Tortino al cioccolato dal cuore caldo (chocolate cake).....5€

COPERTO (OLIO EVO NS PROD E PANE TOSCANO DOP) 2,50€

COPERTO (OLIO EVO NS PROD E PANE TOSCANO DOP) 2,50€

## LA CARTA DEI VINI

## Vino della casa rosso e bianco (red and white wine)

1 calice (1 glass) 2,50€

1/4 lt 3,00€

1/2 lt 6,00€

1lt 10,00€

## VINO ROSSO (RED WINE)

San Donatino Toscano Dissidente biologico.....21€

San Donatino Fumino Barricato IGT 2016.....43€

San Donatino Chianti classico riserva 2016 Poggio ai Mori.....43€

Querciolo Chianti classico riserva DOCG2020

Podere la Cappella.....50€

Antinori il Bruciato 2022.....60€

Corbezzolo IGT Toscana 2016.....80€

Antinori Badia a Passignano G.S 2015.....90€

## VINO BIANCO (WHITE WINE)

Chardonnay Toscana IGT.....16€

Viognier toscana IGT'22 Vignaioli Scansano...18€

Pinot Grigio DOC Cavit.....22€

Vermentino Bolgheri.....32€

## BEVANDE (DRINKS)

Acqua (water) 1lt 2,00€

Bicchiere aranciata, spuma, cedro 2,00€

Bottiglia aranciata spuma o cedro 5,00€

Birra artigianale (Craft beer) 4,50€

Calice prosecco 2,50€

Bottiglia prosecco 10,00€

Amari, grappe e digestivi

(Bitters, grappas and digestives) 3,50€

Diplomatico 5,00€

Caffè (coffee) 1,50€

Caffè corretto 1,70€

Cocktail 6,00€