



**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 cerimonie 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, ¼ VINO DELLA CASA E CAFFE'**

SOLO ANTIPASTO, SECONDO, ACQUA, ¼ VINO E  
CAFFE' 25€

**I NOSTRI CONTATTI**

Agriturismo la Palma

via Bramante 11/8

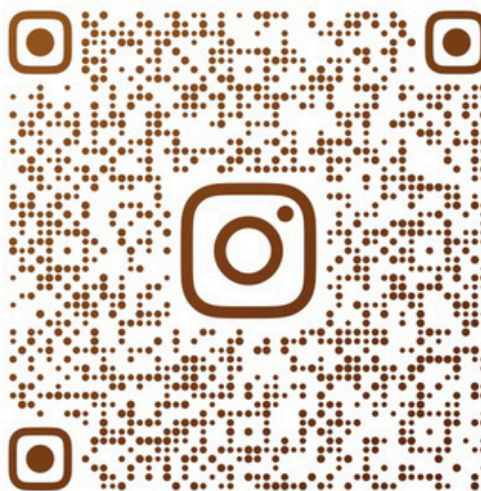
50028 Sambuca val di Pesa

(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

VENERDÌ E SABATO SERA PIZZA NEL FORNO A LEGNA

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)
- 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)
- Trippa alla fiorentina (Florentine tripe).....10€
- Fantasia di crostini con patè della casa.....8€  
(toasted bread with various pate)
- 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)

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

VENERDÌ E SABATO SERA PIZZA NEL FORNO A LEGNA

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)
- 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)
- 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€

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€
- Vioagner 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€