



Il Palagio Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/florence-5/il-palagio>
Borgo Pinti 99, 50121 Florence, Italy
ilpalagioristorante.it

Categories

Brunello Di Montalcino

Grandi Rossi di Bolgheri / Great Reds From Bolgheri

Costa Toscana

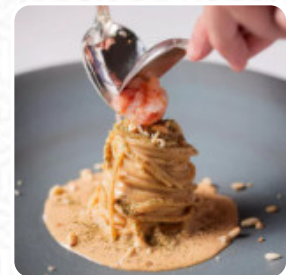
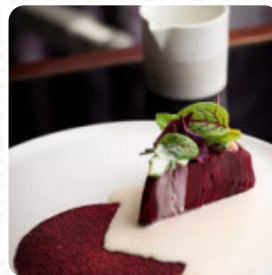
Barolo

Bolgheri Superiore

Sardegna

Panzano in Chianti

Campania



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Il Palagio Menu



Salads

BLUE CHEESE SALAD

Non Alcoholic Drinks

WATER

Specials

THREE COURSES 160 €

Pasta

LINGUINE

Dolci

CHATEAU RIEUSSEC, SAUTERNES
BORDEAUX 2001

Snacks

BREADSTICKS

Side Dishes

FRITTE

Rice

RISOTTO

Fish

SEA BASS

Beef Dishes

FILET MIGNON

Wrap

THE ITALIAN WRAP

Wine

BOTTLE OF WINE

Egg Dishes

OMELETTE

Blends

TENUTA SAN GUIDO, 'SASSICAIA',
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET
FRANC, 2013

Bibite

SPREMUTA DI ARANCIA O
POMPELMO 13 €

Single

RUINART BLANC DE BLANCS

Sweet Buns

CROISSANTS

Magnums

CHÂTEAU LYNCH-BAGES, PAUILLAC,
5ÈME CRU CLASSÉ 1998

Champagne & Sparkling

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

Puglia

GIANFRANCO FINO ES PRIMITIVO
2013 135 €

Rouge

CHATEAU POUJEAUX, MOULIS EN
MÉDOC 2010 165 €

Italian Specialties

CACIO E PEPE

Champagne And Sparkling

Il Palagio Menu



CHARTOGNE-TAILLET 'SAINTE ANNE '

Bordeaux

GRAND ENCLOS DU CHÂTEAU DE
CÉRON, GRAVES 2009 80 €

Coffees & Teas

AMERICAN COFFEE 9 €

Argentina

TERRAZAS DES LOS ANDES
CHEVAL BLANC, CHEVAL DES
ANDES, MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT VERDOT,
CABERNET FRANC 2007 220 €

Lunch Express

TWO COURSES 115 €

Champagne Growers Selection

CHARTOGNE TAILLET 'SAINTE ANNE ',
MERFY NV

Vintage Champagne

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2005

Sud Ouest

ALAIN BRUMONT, CHÂTEAU
MONTUS CUVÉE PRESTIGE,
MADIRAN 1998 140 €

Lebanon

CHATEAU MUSAR, BLANC,
OBAIDEH, MERWAH 2006 125 €

Rose Champagne

DOM PERIGNON ROSE 2004

Spumante

BELLAVISTA, CUVÉE BRUT,
FRANCIACORTA

45 €

Sixth Course

THE "SCARPETTA"

DOM PÉRIGNON

DOM PÉRIGNON OENOTHEQUE 1996

Croatia

GIORGIO CLAI, SVETI JAKOV,
MALVASIA 2011 95 €

Languedoc

DOMAINE DE LA GRANGE DES
PERES 2004 180 €

Emilia-Romagna

CANTINA DELLA VOLTA, LABASE,
CHARDONNAY 2013 48 €

Grand Cru

PHILIPPE COLIN, CHEVALIER-
MONTRACHET GRAND CRU 2014

Oven Roasted Bakes & Salad

LA SCARPETTA

Vini Rose

GIULIANO PETTINELLA TAUMA
(MONTEPULCIANO), ABRUZZO 2016

Languedoc - Roussillon

DOMAINE GAUBY, VIEILLES
VIGNES, MACABEU, GRENACHE
BLANC, CARIGNAN BLANC,
GRENACHE GRIS, CHARDONNAY
2011 120 €

Il Palagio Menu



Champagne Vintage

KRUG VINTAGE 2000

Barbera d'Alba

GIGI BIANCO 2011 62 €

Cereals And Fruit

BIRCHERMÜESLI 13 €

Charmes-Chambertin Grand Cru

BERNARD DUGAT-PY 2005 1,370 €

Latricières-Chambertin Grand Cru

ROSSIGNOL-TRAPET 2004 340 €

Richebourg Grand Cru

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI 2004 1,950 €

Champagne - Vintage

KRUG VINTAGE 2002

Italy - Toscana

CASTELLO BANFI, BRUNELLO DI MONTALCINO 2011 60 €

750MI Bottle

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2009

Champagne – Sparkling Wine

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2004

Mothers Day Beverage Pairing

GOSSET GRANDE RESERVE

Champagne (12cl)

BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE

Metodo Charmat

ADAMI, BOSCO DI GICA, PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE S.A 55 €

Non-Vintage Champagne

BRUNO PAILLARD 'PREMIÈRE CUVÉE ' BRUT

Fattoria Poggio Di Sotto

POGGIO DI SOTTO 1997 570 €

St.emilion

CHÂTEAU AUSONE, 1ER GRAND CRU CLASSÉ A 2006 1,970 €

Our Selection of Affogato

AFFOGATO ' 'FIOR DI LATTE AND BALSAMICO

Piatti Per Due Persone

CHATEAUBRIAND DI SCOTTONA BAVARESE CON FOIE GRAS SCOTTATO E MIDOLLO GRATINATO

Main Courses for Two People

BAVARIAN SCOTTONA BEEF CHATEAUBRIAND WITH SEARED FOIE GRAS AND GRATINATED BONE MARROW

Cestino del fornaio

ASSORTIMENTO DI PANINI

Lamole

Il Palagio Menu



FATTORIA DI LAMOLE, LE VITI DI
LIVIO, SANGIOVESE 2012 88 €

Scandicci

MARCHIONNI, L'ERTA BOSCO
DELLA ROVETA, CABERNET
SAUVIGNON, PETITVERDOT,
SANGIOVESE 2010 80 €

San Miniato

FATTORIA MONTELLORI,
TUTTOSOLE SYRAH 2006 60 €

Montespertoli

TENUTA CASTIGLIONI, GIRAMONTE,
MERLOT, SANGIOVESE 1999

Grands Echézeaux Grand Cru

DOMAINE DE LA ROMANÉE-
CONTI 2006 1,600 €

Romanée-Conti Grand Cru Monopole

DOMAINE DE LA ROMANÉE
CONTI 1995 18,000 €

Clos de Vougeot Grand Cru

DAVID DUBAND 2010 550 €

Ruchottes-Chambertin Grand Cru

PHILIPPE PACALET 2005 780 €

Veneto & Friuli

ALLEGRI, GIOVANNI ALLEGRI,
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2011

PRESTIGE CUVÉE
CHAMPAGNER

KRUG GRANDE CUVÉE

Aoc Champagne

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ

Italian Style Coffees "Miscela D'oro"

MACCHIATO COFFEE 9 €

Hot Chocolate "Monbana"

HOT CHOCOLATE 9 €

Grand Show In A Glass

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT

Smoothies

ORANGE SUNRISE 18 €

GREEN ENERGY 18 €

Pizza

STRAPAZZATE

MEAT

Coffee

CAPPUCCINO 10 €

LATTE MACCHIATO 10 €

First Course

ASPARAGO VERDE, MANDORLA, AGLIO
NERO E LIME

GREEN ASPARAGUS, ALMOND, BLACK
GARLIC AND LIME

Our Signature Dishes

Il Palagio Menu



'FRANCESINA ' LUKEWARM STEWED
BEEF QUENELLE WITH PINK CHICKPEA
VELOUTEE AND FRUIT MUSTARD

CRUNCHY CARAMEL BAR WITH
HAZELNUT ICE CREAM

Calabria

LIBRANDI, MAGNO MEGONIO,
MAGLIOCCO 2009 50 €

IPPOLITO 1845 160 ANNI,
GAGLIOPPO 2008 64 €

Second Course

PASSERA DI MARE DEL TIRRENO,
PLANCTON E BURRO DI MONTAGNA
LEGGERMENTE AFFUMICATO E
INACIDITO

TYRRHENIAN PLAICE, PLANKTON AND
SLIGHTLY SMOKED AND SOUR
MOUNTAIN BUTTER

Third Course

FUSILLONI RIGATI ALL'ALBUME,
TRIGLIA, POMPELMO E CAVIALE
OSIETRA DI GIAVERI

EGG WHITE FUSILLONI PASTA, RED
MULLET, GRAPEFRUIT AND GIAVERI
OSIETRA CAVIAR

Fourth Course

"SPAGHETTI DI CALAMARO" CACIO E
PEPE

" CALAMARI SPAGHETTI " CACIO PEPE

Valle d'Aosta

LA SOURCE, TORRETTE
SUPERIORE, PETIT ROUGE, FUMIN 45 €
2011

CHATEAU FEUILLET, CORNALIN 65 €
2015

Alsace

PIERRE FRICK, CUVÉE PRECIEUSE,
RIESLING 2009 85 €

MARCEL DEISS, MAMBOURG
GRAND CRU, PINOT GRIS 2008 268 €

Caffetteria

ESPRESSO COFFEE 7 €

CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO 10 €

Coteaux Champenois

BRUNO PAILLARD, LE MESNIL 170 €
2010

EGLY-OURIET, AMBONNAY ROUGE 380 €
2011

Pomerol

CHÂTEAU CLINET, POMEROL 2000 520 €

CHÂTEAU PETRUS, POMEROL 5,200 €
1988

Margaux

CHÂTEAU MARGAUX, MARGAUX 1,200 €
1ER CRU CLASSÉ 2012

CHÂTEAU MARGAUX, MARGAUX 2,100 €
1ER CRU CLASSÉ 2009

Pauillac

CHÂTEAU LATOUR, PAUILLAC 1,800 €
1ER CRU CLASSÉ 2011

CHÂTEAU MOUTON-
ROTHSCHILD, PAUILLAC 1ER 2,150 €
CRU CLASSÉ 2009

Fifth Course

ORZOTTO BIOLOGICO DELLA
GARFAGNANA, ASTICE E NERVETTI DI
VITELLO

Il Palagio Menu



ORGANIC GARFAGNANA BARLEY,
LOBSTER AND VEAL NERVS

Vintage

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2006

PERRIER-JOUËT BELLE-ÉPOQUE 2002

Seventh Course

MILLEFOGLIE DI CHIANTINA, SEDANO E
SESAMO NERO

CHIANTINA BEEF MILLEFEUILLE, CELERY
AND BLACK SESAME

Côte De Beaune

COMTE ARMAND, CLOS DES
EPENEUX, POMMARD 1ER CRU 360 €
2009

DOMAINE DES COMTES LAFON,
SANTENOTS, VOLNAY 1ER CRU 375 €
2009

Graves

CHÂTEAU HAUT-BAILLY, PESSAC-
LÉOGNAN CRU CLASSÉ 1996 360 €

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT,
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ 385 €
2006

Basilicata

PATERNOSTER, DON ANSELMO,
AGLIANICO 2007 90 €

ELENA FUCCI, TITOLO, AGLIANICO
2012 90 €

Aperitives

MARGUET SHAMAN 14, GRAND
CRU AMBONNAY ROSÈ N.V 28 €

PLOSE WATER

ISRAEL

GAMLA, MERLOT, MERLOT 2009 65 €

YARDEN, SYRAH, SYRAH 2011 88 €

Clos De La Roche Grand Cru

DAVID DUBAND 2011 530 €

HUBERT LIGNIER 2010 650 €

Clos De Tart Grand Cru

MOMMESSIN 2004 600 €

MOMMESSIN 1999 850 €

Montrachet Grand Cru

DOMAINE DE LA ROMANÉE-
CONTI 2010 2,000 €

DOMAINE DE LA ROMANÉE-
CONTI 2005 3,200 €

Gattinara

PARIDE IARETTI, PIETRO,
NEBBIOLO 2012 80 €

NERVI, MOLSINO, NEBBIOLO 2009 138 €

Pouilly-Fumé

DIDIER DAGUENEAU, PUR SANG
2010 360 €

DIDIER DAGUENEAU, SILEX 2011 430 €

I nostri classici

LESSO RIFATTO ALLA FRANCESINA CON
CREMA DI CECINO ROSA E MOSTARDA
DI FRUTTA

BARRETTA CROCCANTE AL
CARAMELLO CON GELATO ALLE
NOCCIOLE

Da Condividere

Il Palagio Menu



CRUSTED SEABASS FILLET, TUSCAN
CURED HAM, POTATOES MILLEFEUILLE
CAPERS AND LEMON

COFFEE, CARAMEL AND POPCORN
MILLEFEUILLE 25 €

Napa Valley, California

PHELPS WINERY, MERLOT 1999 155 €

COLGIN, CARIAD, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT 2001 1,200 €

Chianti Rufina

SELVAPIANA, VIGNETO
BUCERCHIALE 2011 80 €

SELVAPIANA, VIGNETO
BUCERCHIALE 2009 88 €

Eighth Course

SEMIFREDDO AL BERGAMOTTO,
GELATO AL CAVOLFIORE E CAVIALE DI
STORIONE BIANCO E BRICIOLE DOLCE
ALLE ALGHE

BERGAMOT PARFAIT, CAULIFLOWER ICE
CREAM, WHITE STURGEON CAVIAR AND
SWEET SEAWEED CRUMBS

Uova a Vostra Scelta

STRAPAZZATE, OMELETTE, FRITTE,
IN CAMICIA, SODE 17 €

CON PANCETTA, PROSCIUTTO
COTTO, SALSICCE DI MAIALE,
POLLO O VITELLO 22 €

Spremute e Succhi

CENTRIFUGA DI MELA VERDE 18 €

SUCCO DEL GIORNO 18 €

Sans Année Crémant

FRANÇOIS CHIDAINE, METHODE
TRADITIONELLE MONTLOUIS BRUT, 65 €
CRÉMANT DE LOIRE

THIERRY GERMAIN, BULLES DE
ROCHES, CRÉMANT DE LOIRE 75 €

Signa

ENRICO FOSSI, SASSOFORTE,
CABERNET SAUVIGNON 2013 125 €

ENRICO FOSSI, PORTICO,
MERLOT 2013 125 €

Mugello

IL RIO, VENTISEI, PINOT NERO 2012 68 €

PODERE FORTUNA, FORTUNI,
PINOT NERO 2012 90 €

La Romanée Grand Cru

LIGER-BELAIR 2004 2,900 €

LIGER-BELAIR 2003 3,600 €

Clos de Lambrays Grand Cru

DOMAINE DES LAMBRAYS 2004 400 €

DOMAINE DES LAMBRAYS 2002 700 €

Ungheria

DISZNOKO, TOKAJI ASZU 6
PUTTONYOS, FURMINT 2002 230 €

DISZNOKO, ESZENCIA ASZU,
FURMINT 1999 475 €

Antipasti

BEETROOT'S MILLE FEUILLE,
POMEGRANATE AND ALMONDS

GRATINATED ARTICHOKE STUFFED
WITH EGG, "SCOPPOLATO DI PEDONA"
CHEESE AND ARTICHOKE STEAMS
CREAM

Il Palagio Menu



CALF 'S HEAD, LANGOUSTINES AND GARLIC MAYONNAISE

Secondi Piatti

TURBOT STUFFED WITH MORELS, GREEN ASPARAGUS, SPRING ONION, FERMENTED POTATO AND ROASTED SAUCE

FRACASSI SELECTION CASENTINO LAMB, " GHIOTTA " GREEN PEAS CUTTLIFISH LARD SHEEP'S YOGHURT AND LICORICE

GRILLED PIGEON, HIS "FINANZIERA", STRONG-SWEET SAUCE BEETS AND PEAR TATIN

Slovenia

MOVIA, REBULA, RIBOLLA 2011 58 €

BRANKO VASJA COTAR, VITOVSKA 2009 76 €

MOVIA, VELIKO BELO, RIBOLLA, PINOT GRIGIO, SAUVIGNON 2007 88 €

Loire

CLOS DES TREILLES, ATTENTION CHENIN MÉCHANT, ANJOU 2016 60 €

CLOS DES TREILLES, VICTOIRE, ANJOU 2015 100 €

DOMAINE DE LA SANSONNIERE, LES VIEILLES VIGNES DES BLANDERIES, ANJOU 2009 155 €

Côte De Nuits

THIBAUT LIGER-BELAIR, LES GRANDS CHAILLOTS 2013 90 €

BERTRAND MACHARD DE GRAMONT, LES TERRASSES DE VALLEROTS, NUITS ST. GEORGES 2015 140 €

SYLVIE ESMONIN, GEVREY-CHAMBERTIN 2013 170 €

Sancerre

ALPHONSE MELLOTT, LA MOUSSIÈRE 2016 88 €

DOMAINE VINCENT PINARD, PETIT CHEMARIN 2015 145 €

DOMAINE VACHERON, LES ROMAINS 2014 150 €

Morey-Saint-Denis 1er Cru

DOMAINE PIERRE AMIOT ET FILS, MOREY-SAINT-DENIS 2014 135 €

DOMAINE ARLAUD, MOREY-SAINT-DENIS 2011 165 €

HUBERT LIGNIER, LES CHAFFOTS 2010 345 €

Frutta

INSALATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 20 €

MELONE CANTALUPO CON SCIROPPPO DI ZENZERO 16 €

ASSORTIMENTO DI FRUTTI DI BOSCO DI STAGIONE 20 €

I Nostri Affogati

AFFOGATO ' 'AVIATION

AFFOGATO ' 'MANGO DAIQUIRI

AFFOGATO ' 'FIOR DI LATTE E BALSAMICO

Formaggi freschi e Yogurt

SELEZIONE DI FORMAGGI MORBIDI 20 €

SELEZIONE DI YOGURT NATURALI, DI FRUTTA E CON POCCHI GRASSI 10 €

YOGURT DI CAPRA 10 €

Fiesole

Il Palagio Menu



TESTAMATTA, SANGIOVESE,
COLORINO, CANAILOLO, MOSCATO 420 €
NERO, MALVASIA NERA 2006

TESTAMATTA, SANGIOVESE,
COLORINO, CANAILOLO, MOSCATO 340 €
NERO, MALVASIA NERA 2004

TESTAMATTA, COLORE,
SANGIOVESE, COLORINO, 1,000 €
CANAILOLO 2009

Valdarno

PODERE GIOCOLI, FOTTIO, 95 €
SANGIOVESE 2007

FATTORIA PETROLO,
BOGGINANFORA, SANGIOVESE 115 €
2012

PODERE GIOCOLI, SAEPPOLO, 135 €
PUGNITELLO 2009

Romanée-Saint-Vivant Grand Cru

JEAN-JACQUES CONFURON 1,400 €
2011

JEAN-JACQUES CONFURON 2010 930 €

DOMAINE DE LA ROMANÉE-
CONTI 2002 2,300 €

Primi Piatti

RISOTTO WITH ARTICHOKEs, LEMON
MARMALADE, GARLIC AND PARSLEY

WHEAT GERM SPAGHETTI WITH SEA
URCHIN, PINE TREE OIL, PINE NUTS AND
RED SHRIMP TARTARE

FRANCESINA LIVORNESE COCKEREL
AGNOLOTTI, CHIODINI MUSHROOMS
EGG ROYAL AND MONTEVERTINE
AGRETTO

SWEET POTATOES GNOCCHI WITH
FALLOW DEER, BLUEBERRIES, GARLIC
CHICORY AND FRESH GOAT CHEESE

Emilia Romagna

CASETTO DEI MANDORLI, TRE
ROCCHES, SANGIOVESE 2013 42 €

VILLA PAPIANO, I PROBI
SANGIOVESE 2013 60 €

CASETTO DEI MANDORLI, VIGNA
DEL GENERALE RISERVA,
SANGIOVESE 2011 68 €

LA STOPPA, MACCHIONA
DIECIANNIDOPO, BARBERA,
BONARDA 2012 100 €

Veneto

SANDRO DE BRUNO, MONTE SAN
PIERO, GARGANEGA 2011 45 €

ROENO, NOBILIS, RIESLING
RENANO 2014 70 €

LEONILDO PIEROPAN, LA ROCCA,
GARGANEGA 2007 105 €

LEONILDO PIEROPAN, LA ROCCA,
GARGANEGA 2012

Liguria

OTTAVIANO LAMBRUSCHI IL
MAGGIORE, VERMENTINO 2016 60 €

ELIO ALTARE CAMPOGRANDE,
CINQUETERRE, BOSCO,
ALBAROLA 2015 100 €

MACCARIO DRINGENBERG,
LUVAIRA, ROSSESE 2015 70 €

MACCARIO DRINGENBERG, CURLI,
ROSSESE 2015 90 €

Bianchi

QUERCIABELLA BATÀR (CHARDONNAY,
PINOT BIANCO) TOSCANA 2004

CANTINA TERLANO RARITÀ METODO
STOCKER (PINOT BIANCO) TRENINO
ALTO ADIGE 2004

NICOLAS JOLY CLOS DE LA COULÉE DE
SERRANT (CHENIN BLANC) LOIRE 2000

Il Palagio Menu



BONNEAU DU MARTRAY CORTON
CHARLEMAGNE GRAND CRU
(CHARDONNAY) BOURGOGNE 2010

Bolgheri

MULINI DI SEGALARI, AI CONFINI
DEL BOSCO, MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT VERDOT, 58 €
SYRAH 2015

LE MACCHIOLE, BOLGHERI,
MERLOT, CABERNET FRANC, 68 €
SYRAH 2015

TENUTA ARGENTIERA, VILLA
DONORATICO, CABERNET FRANC, 75 €
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
PETIT VERDOT 2015

I LUOGHI, PODERE RITORTI,
CABERNET SAUVIGNON, 80 €
CABERNET FRANC, MERLOT,
SYRAH 2013

Spumanti

FATTORIA MONTELLORI BLANC DE
BLANCS, PAS DOSÈ , TOSCANA 2013

FONGARO ETICHETTA NERA, PAS DOSÈ
, VENETO 2009

GIULIO FERRARI RISERVA DEL
FONDATARE , TRENTO DOC 2006

RUINART BRUT ROSÉ

Vegetarian Tasting Menu

LEEK FILLED WITH PARMENTIER
CREAM, MOREL MUSHROOMS AND
FONTINA CHEESE FONDUE

ROASTED EGGPLANT WITH CORIANDER
SEED DRESSING, FRIGGITELLO PEPPER
FILLED WITH BURRATA AND SOY
CAMELISED TOMATOES

SMOKED BUFFALO RICOTTA RAVIOLI
WITH SENISE BELL PEPPER AND
PORCINI MUSHROOM VELOUTE

ROASTED PARSNIP, PURPLE POTATOES
AND CARROT REDUCTION

Spagna

TERROIR DEL LIMIT, TORROJA
DEL PRIORAT, XARELLO 2013 130 €

BODEGAS ALBAMAR, FUSCO,
MENCIA 2015 55 €

TERROIR DEL LIMIT, TORROJA,
GARNACHA, CARIÑENA 2014 115 €

DOMINIO DEL UROGALLO,
RETORTOIRO, VERDEJO NEGRO, 130 €
VITIGNI ANTICHI DI CANGAS 2013

Menu Degustazione Vegetariano

PORRO RIPIENO DI CREMA
PARMENTIER, SPUGNOLE E FONDUTA DI
FONTINA

MELANZANA ARROSTITA CON SALSA AI
SEMI DI CORIANDOLO, FRIGGITELLO
FARCITO DI BURRATA, POMODORINI
CAMELLATI ALLA SOIA

RAVIOLI ALLA RICOTTA DI BUFALA
AFFUMICATA, PEPPERONE DI SENISE E
CREMA DI PORCINI

PASTINACA ARROSTITA, PATATE VIOLA
E RIDUZIONE DI CAROTE

Cereali & Prodotti del Nostro Forno

PORRIDGE DI FIOCCHI DI AVENA
CON UVETTA E MANDORLE 15 €
TOSTATE

BIRCHER MUESLI CON BANANA A
FETTE E PISTACCHI SICILIANI 15 €

CESTINO DEL FORNAIO 16 €

BAGELS NATURALI O AL SESAMO
CON FORMAGGIO CREMOSO 14 €

Cereali e Prodotti dal nostro Forno

GRANOLA CON ALBICOCHE
SECHE E DATTERI 10 €

Il Palagio Menu



SELEZIONE DI CEREALI CON LATTE INTERO O SCREMATO	10 €
BAGELS NATURALI	14 €
SCELTA DI PANE TOSTATO	9 €

Millésime Rosé

POMMERY, CUVÉE LOUISE ROSÉ 2000	530 €
BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2004	550 €
BOLLINGER, LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2002	600 €
RUINART, DOM RUINART ROSÉ 1996	725 €

Colline Lucchesi

PODERE CÒNCORI, MELOGRANO, SYRAH 2012	65 €
FATTORIA COLLE VERDE, BRANIA DELLE GHIANDAIE, SANGIOVESE, SYRAH 2009	68 €
FATTORIA DI MONTECHIARI, CABERNET, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 2008	85 €
FATTORIA DI MONTECHIARI, CABERNET, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 2004	80 €

Casentino

PODERE DELLA CIVETTAJA, PINOT NERO, PINOT NERO 2014	68 €
PODERE DELLA CIVETTAJA, PINOT NERO, PINOT NERO 2013	70 €
PODERE SANTA FELICITA, CUNA, PINOT NERO 2013	110 €
PODERE SANTA FELICITA, CUNA, PINOT NERO 2012	100 €

Restaurant Category

DESSERT
ITALIAN
GLUTEN FREE
VEGETARIAN

Dessert

GREEN APPLE, LIME CREMEUX, OLIVE OIL AND BASIL	25 €
WHITE CHOCOLATE LIGHT MOUSSE, BLACK SESAME AND SPRING MEDLARS	25 €
BITTER STRAWBERRY TREE HONEY PARFAIT, TUSCAN PECORINO CHEESE ICE CREAM AND PEAR	25 €
PU-ERH TEA 'CRIOLLO' DARK CHOCOLATE CREMEUX WITH CREPES	25 €

Bevande

CAFFÈ DI ORZO	9 €
REGOLARE O DECAFFEINATO	9 €
LATTE INTERO O SCREMATO	8 €
LATTE DI SOYA	8 €
LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ E INFUSI	10 €

Vini Bianchi

BARBERANI LUIGI E GIOVANNA VILLA MONTICELLI (GRECHETTO, PROCANICO), UMBRIA 2013
MARKUS MOLITOR ZELTINGER HIMMELREICH KABINETT FEINHERB (RIESLING), MOSELLA 2015
AZIENDA AGRICOLA DI MEO SELEZIONE ERMINIA (FIANO), CAMPANIA 2000
VINCENT PINARD PETIT CHEMARIN (SAUVIGNON BLANC) SANCERRE LOIRA 2015

Il Palagio Menu



QUERCIABELLA BATÀR (CHARDONNAY,
PINOT BIANCO), TOSCANA 2013

Friuli Venezia Giulia

LE DUE TERRE, SACRISASSI,
REFOSCO, SCHIOPPETTINO 2011 85 €

LIVIO FELLUGA, SOSSÒ, REFOSCO,
MERLOT, PIGNOLO, 95 €
SCHIOPPETTINO 2006

LIVIO FELLUGA, SOSSÒ, REFOSCO,
MERLOT, PIGNOLO, 95 €
SCHIOPPETTINO 2004

RADIKON, MERLOT, MERLOT 1998 250 €

MIANI, BURI, MERLOT 2013 290 €

Umbria

TABARRINI, ADARMANDO,
TREBBIANO SPOLETINO 2014 48 €

BARBERANI, LUIGI E GIOVANNA,
GRECHETTO, PROCANICO 2013 75 €

CASTELLO DELLA SALA,
CERVARO DELLA SALA, 120 €
CHARDONNAY, GRECHETTO 2015

COLPETRONE, SAGRANTINO DI
MONTEFALCO, SAGRANTINO 2006 78 €

CASTELLO DELLA SALA, MUFFATO
DELLA SALA, SAUVIGNON BLANC,
GRECHETTO,
GEWÜRZTRAMINER, RIESLING 2008

I Secondi di Carne

PICCIONE DI 'LAURA PERI' AL VIN
SANTO, COTTO IN VESCICA CON
FRUTTA CAMELLATA AL TIMO 52 €

POLLO RAZZA BIANCA
VALDARNESE, CREMA DI
PASTINACA, MAIS E SALSA DI
FEGATINI AL MARSALA 47 €

CONTROFILETTO DI WA-GYU
GIAPPONESE MAREZZATURA A5,
SALSA AL PREZZEMOLO, FUNGHI
ESTIVI E RAVANELLI MARINATI 97 €

PICCIONE DI LAURA PERI AL VIN
SANTO, COTTO IN VESCICA CON
CASTAGNE E MELOGRANO 52 €

MAIALE IBERICO ARROSTITO CON
SALSA AL PREZZEMOLO, FUNGHI
INVERNALI E RAVANELLI MARINATI 47 €

Rossi

TUA RITA REDIGAFFI (MERLOT)
MAREMMA TOSCANA 2004

TENUTA DI TRINORO TRINORO
(CABERNET FRANC, CABERNET
SAUVIGNON, PETIT VERDOT) TOSCANA
2000

GAJA SORI TILDIN (NEBBIOLO,
BARBERA) LANGHE PIEMONTE 2004

CHATEAU LÉOVILLE LAS CASES
(CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC, PETIT VERDOT)
BORDEAUX 2000

MOMMESSIN CLOS DE TART (PINOT
NOIR) BOURGOGNE 2005

Austria

NIGL, FREIHEIT, KREMSTAL 2013 58 €

EMMERICH KNOLL, RIED
LOIBENBERG SMARAGD,
WACHAU 2015 135 €

PRAGER, HOLLERIN SMARAGD,
WACHAU 2009 135 €

SCHLOSS GOBELSBURG, LAMM
ERSTE LAGE, KAMPTAL 2012 140 €

MORIC, RESERVE,
BLAUFRANKISCH 2012 105 €

Vosne-Romanée 1er Cru

BRUNO CLAVELIER, LES BEAUX
MONTS 2012 325 €

ARNOUX-LACHAUX, LES
SUCHOTS 2009 490 €

DOMAINE DUJAC, LES
MALCONSORTS 2011 525 €

Il Palagio Menu



MICHEL GROS, CLOS DES REAS
2005 600 €

MICHEL GROS, CLOS DES REAS
2004 380 €

Gevrey-Chambertin 1er Cru

CLAUDE DUGAT, GEVREY
CHAMBERTIN 2010 330 €

SÉRAFIN PERE FILS, LES
CORBEAUX 2011 355 €

DOMAINE DUJAC, AUX
COMBOTTES 2010 415 €

PHILIPPE PACALET, LA PERRIERE
2005 420 €

ROSSIGNOL-TRAPET, CLOS
PRIEUR 2004 240 €

Etna

PIETRO CACIORGNA,
GUARDOILVENTO, NERELLO
MASCALESE 2014 75 €

PASSOPISCIARO, GUARDIOLA,
NERELLO MASCALESE 2015 115 €

TENUTA DELLE TERRE NERE,
SANTO SPIRITO, NERELLO
MASCALESE, NERELLO
CAPPUCCIO 2015 120 €

PIETRO CACIORGNA,
N'ANTICCHIA, NERELLO
MASCALESE 2013 140 €

PASSOPISCIARO, FRANCHETTI,
CESANESE D'AFFILE, PETIT
VERDOT 2011 315 €

Carmignano

FATTORIA DI BACCHERETO, TERRE
A MANO, SANGIOVESE, CANAILOLO
NERO, CABERNET SAUVIGNON
2012 75 €

TENUTA DI CAPEZZANA,
TREFIANO, SANGIOVESE,
CABERNET FRANC, CANAILOLO
2010 85 €

PIAGGIA, RISERVA, SANGIOVESE,
CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC, MERLOT 2011 85 €

PIAGGIA, POGGIO DE' COLLI,
CABERNET FRANC 2013 130 €

PIAGGIA, POGGIO DE' COLLI,
CABERNET FRANC 2012 110 €

Meat Main Courses

'LAURA PERI ' PIGEON COOKED IN
PORK BLADDER WITH VIN SANTO
AND THYME SCENTED
CAMELIZED FRUITS 52 €

VALDARNESE WILD CHICKEN ON
PARSNIP PUREE WITH CORN,
CHICKEN LIVER AND MARSALA
SAUCE 47 €

JAPANESE WA-GYU SIRLOIN,
MARBLING SCORE A5, PARSLEY
SAUCE, SEASONAL MUSHROOMS
AND MARINATED RADISH 97 €

'LAURA PERI ' PIGEON COOKED IN
PORK BLADDER WITH VIN SANTO,
CHESTNUT AND POMEGRANATE 52 €

ROASTED IBERIAN PORK WITH
PARSLEY SAUCE, SEASONAL
MUSHROOMS AND MARINATED
RADISH 47 €

Germania

MARKUS MOLITOR, ZELTINGER
HIMMELREICH KABINETT
FEINHERB, MOSEL 2015 75 €

WEINGUT MÜLLER-CATOIR,
BREUMEL IN DEN MAUERN-
GROSSES, PFALZ 2015 195 €

DR LOOSEN, ERDENER PRÄLAT
AUSLESE, MOSEL 2010 228 €

Il Palagio Menu



EGON MULLER,
SCHARZOFBERGER SPÄTLESE, 345 €
MOSEL 2010

HEYMANN LOWENSTEIN, UHLEN
LAUBACH AUSLESE, RIESLING 2009

Bevand

CAFFÈ ESPRESSO, REGOLARE O
DECAFFEINATO 8 €

CAFFÈ DI ORZO O ESPRESSO DI
ORZO 8 €

CAFFÈ AMERICANO REGOLARE O
DECAFFEINATO 9 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ 10 €

LA NOSTRA SELEZIONE DI INFUSI 10 €

Altri Vini di Bordeaux

ROC DE CAMBES, COTES DE
BOURG 2009 300 €

ROC DE CAMBES, COTES DE
BOURG 2008 210 €

ROC DE CAMBES, COTES DE
BOURG 2007 230 €

ROC DE CAMBES, COTES DE
BOURG 2006 260 €

ROC DE CAMBES, COTES DE
BOURG 2005 240 €

Vini Rossi

GIOVANNI ROSSO LANGHE (NEBBIOLO),
PIEMONTE 2015

MONTEVERTINE MONTEVERTINE
(SANGIOVESE), TOSCANA 2014

CANALICCHIO DI SOPRA BRUNELLO DI
MONTALCINO (SANGIOVESE GROSSO),
TOSCANA 2012

GUILLAUME GILLES CORNAS (SYRAH),
RODANO 2014

TRAPET PÈRE ET FILS GEVREY-
CHAMBERTIN (PINOT NOIR), BORGOGNA
2014

TENUTA DI BISERNO BISERNO
(CABERNET FRANC, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON, PETIT
VERDOT), TOSCANA 2012

Lazio

MASSERIA SCHETTINO, VINUM
CAECUBUM, FIANO, FALANGHINA 48 €
2012

TENUTA DI FIORANO, FIORANO
BIANCO, GRECHETTO, VIOGNIER 72 €
2012

SERGIO MOTTURA, LATOUR A
CIVITELLA, GRECHETTO 2011 75 €

CASTEL DE PAOLIS, I QUATTRO
MORI, SYRAH, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 2007 78 €

CASALE DEL GIGLIO, MATER
MATUTA, SYRAH, PETIT VERDOT 88 €
2008

TENUTA DI FIORANO, FIORANO
ROSSO, CABERNET SAUVIGNON, 135 €
MERLOT 2007

I Secondi di Pesce

FILETTO DI BRANZINO DA LENZA
CON CROSTA AL DRAGONCELLO E
CREMA DI MELANZANE 57 €
AFFUMICATE

ROMBO CHIODATO ARROSTITO
CON VARIETÀ DI CAROTE E 52 €
ZUCCHINE AL SESAMO

RANA PESCATRICE SCOTTATA SU
CREMA DI CECI NERI, SPINACI E 52 €
MARMELLATA DI LIMONE E
PEPERONCINO

FILETTO DI BRANZINO DA LENZA
CON VELLUTATA DI ZUCCA E CIME 57 €
DI RAPA

Il Palagio Menu



ROMBO CHIODATO ARROSTITO
CON CREMA DI CARCIOFI, AGLIO
NERO E SALSA ALLO ZAFFERANO 52 €

RANA PESCATRICE AI CAPPERI E
LIMONE, CON CAROTA ARROSTITA
E CAVOLO ROMANESCO 52 €

Vallée Du Rhone

CHATEAU RAYAS, CHATEAUNEUF-
DU-PAPE, GRENACHE CLAIRETTE 520 €
2007

DOMAINE DE VILLENEUVE, LES
VIEILLES VIGNES 2011 145 €

GUILLAUME GILLES, CORNAS
2014 170 €

TARDIEU LAURENT, COTE-ROTIE
2005 180 €

DOMAINE JAMET, COTE-ROTIE
2011 230 €

JEAN LOUIS CHAVE, HERMITAGE
2008 790 €

Chianti Classico

MONTESECONDO 2015 65 €

PODERE IL PALAZZINO, GROSSO
SANESE 2011 92 €

PODERE IL PALAZZINO, GROSSO
SANESE 2010 100 €

PODERE IL PALAZZINO, GROSSO
SANESE 2009 108 €

PODERE IL PALAZZINO, GROSSO
SANESE 2008 115 €

PODERE IL PALAZZINO, GROSSO
SANESE 2006 138 €

Rosso Di Montalcino

ALTESINO, PALAZZO ALTESI 2013 64 €

LE RAGNAIE 2013 65 €

SIRO PACENTI 2012 68 €

CUPANO 2010 92 €

CERBAIONA 2013 95 €

PODERE GIODO 2015 115 €

Savennières

NICOLAS JOLY, CLOS DE LA
COULEE SERRANT 2011 225 €

NICOLAS JOLY, CLOS DE LA
COULEE SERRANT 2010 215 €

NICOLAS JOLY, CLOS DE LA
COULEE SERRANT 2000 320 €

NICOLAS JOLY, CLOS DE LA
COULEE SERRANT 1990 435 €

NICOLAS JOLY, CLOS DE LA
COULEE SERRANT 1989 450 €

NICOLAS JOLY, CLOS DE LA
COULEE SERRANT 1988 460 €

Vini Bianchi / White Wines

TERENZUOLA, VIGNE BASSE 2014 25 €

LIVIO FELLUGA, PINOT GRIGIO
2015 35 €

ALOIS LAGEDER, LOWENGANG
2014 50 €

CASTELLO DELLA SALA, CERVARO
DELLA SALA 2012 60 €

GAJA, GAIA REY 2015 195 €

BONNEAU DU MARTRAY,
CORTON-CHARLEMAGNE 2007 210 €

Fish Main Courses

LINE CAUGHT SEA BASS FILLET
WITH A TERRAGON CRUST AND
SMOKED EGGPLANTS PUREE 57 €

ROASTED TURBOT WITH
CARROTS, ZUCCHINI AND SESAME 52 €

SEARED MONKFISH ON BLACK
CHICKPEA VELOUTE, SPINACH,
LEMON MARMALADE AND CHILLI
PEPPER 52 €

Il Palagio Menu



LINE CAUGHT SEA BASS FILLET
WITH PUMPKIN VELOUTE AND
TURNIP TOPS 57 €

ROASTED TURBOT WITH
ARTICHOKE PUREE, BLACK
GARLIC AND SAFFRON SAUCE 52 €

MONKFISH WITH CAPERS AND
LEMON, ROASTED CARROT AND
'ROMANESCO ' CABBAGE 52 €

Radda In Chianti

BRANCAIA, IL BLU, SANGIOVESE,
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 160 €
2010

BRANCAIA, IL BLU, SANGIOVESE,
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 260 €
1999

BRANCAIA, IL BLU, SANGIOVESE,
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 315 €
1997

MONTEVERTINE, LE PERGOLE
TORTE, SANGIOVETO 1999 730 €

MONTEVERTINE, LE PERGOLE
TORTE, SANGIOVETO 1998 760 €

MONTEVERTINE, LE PERGOLE
TORTE, SANGIOVETO 1996 740 €

Colazione Equilibrata

CESTINO DI PANE DI SEGALE E TOAST
AI MULTICEREALI

GRANOLA CON MIRTILLI

YOGURT CON POCCHI GRASSI

FRITTATA DI BIANCO D'UOVO CON
PEPERONATA E CROSTONE
ALL'AVOCADO

CENTRIFUGA DI CAROTE

FRITTATA DI BIANCO D'UOVO CON
ASPARAGI E RICOTTA

Castellina in Chianti

MARCHESI MAZZEI, PHILIP,
CABERNET SAUVIGNON 2013 90 €

MARCHESI MAZZEI, SIEPI,
SANGIOVESE, MERLOT 2013 210 €

MARCHESI MAZZEI, SIEPI,
SANGIOVESE, MERLOT 1997 320 €

CASTELLARE DI CASTELLINA, I
SODI DI S. NICCOLÒ,
SANGIOVETO, MALVASIA NERA
2007 160 €

ANTICO PODERE GAGLIOLE,
PECCHIA, SANGIOVESE 2010 200 €

ANTICO PODERE GAGLIOLE,
PECCHIA, SANGIOVESE 2006 270 €

I Primi

CAVATELLI CACIO E PEPE CON
GAMBERI ROSSI MARINATI E
CALAMARETTI SPILLO 38 €

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE CON
CRUDO DI CROSTACEI 65 €

PICI TIRATI A MANO CON RAGOUT
DI FARAONA E PECORINO 32 €

TORTELLI DI ANATRA, ARANCIA E
CREMA DI BIETOLINE 32 €

LINGUINE 'BENEDETTO CAVALIERI '
CON AGLIO, BURRO E
PEPERONCINO, CRUDO DI SCAMPI
E COLATURA DI ALICI DI CETARA 40 €

PICI TIRATI A MANO CON RAGOUT
DI LEPRE E POLVERE DI LAMPONI 32 €

RAVIOLO ALLA RICOTTA E CARDI,
TUORLO MORBIDO E SALSA
TARTUFATA 32 €

Montepulciano

SALCHETO, OBVIOUS, PRUGNOLO
GENTILE 2012 40 €

POLIZIANO, ASINONE, PRUGNOLO
GENTILE, COLORINO 2014 120 €

POLIZIANO, ASINONE, PRUGNOLO
GENTILE, COLORINO 2012 135 €

Il Palagio Menu



POLIZIANO, ASINONE, PRUGNOLO GENTILE, COLORINO 2010 140 €

AVIGNONESI, GRANDI ANNATE, PRUGNOLO GENTILE 2011 160 €

BOSCARELLI, IL NOCIO, PRUGNOLO GENTILE 2011 165 €

BOSCARELLI, IL NOCIO, PRUGNOLO GENTILE 2009 155 €

Vini Rossi / Red Wines

MARCHESI MAZZEI, FONTERUTOLI 2014 30 €

TENUTA ARGENTIERA, VILLA DONORATICO 2013 30 €

MARCHESI ANTINORI, TIGNANELLO 2014 95 €

ALLEGRI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2011 100 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA, ORNELLAIA 2013 185 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA, ORNELLAIA 2012 200 €

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA 2012 230 €

Amarone Della Valpolicella Classico

MARCO MOSCONI, CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, CROATINA, OSELETA 2011 150 €

SPERI, VIGNETO SANT'URBANO, CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE 2000 270 €

ROCCOLO GRASSI, AMARONE, CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, CROATINA 2012 175 €

CORTE SANT'ALDA, VALMEZZANE, CORVINA, RONDINELLA, CORVINA GROSSA 2012 165 €

ROMANO DAL FORNO, VIGNETO DI MONTE LODOLETTA, CORVINA, RONDINELLA 2010 550 €

ROMANO DAL FORNO, VIGNETO DI MONTE LODOLETTA, CORVINA, RONDINELLA 2004 720 €

GIUSEPPE QUINTARELLI, AMARONE, CORVINA, RONDINELLA 2006 595 €

Maremma

SANT'AGNESE, SPIRTO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 2007 75 €

AMPELAIA, AMPELEIA, CABERNET FRANC, SANGIOVESE 2013 84 €

PODERE SAN LUIGI, FIDENZIO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 2007 110 €

BELGVARDO, TENUTA BELGUARDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 2007 130 €

FATTORIA LE PUPILLE, SAFFREDI, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ALICANTE 2012 200 €

FATTORIA LE PUPILLE, SAFFREDI, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, ALICANTE 2008 155 €

MORIS FARMS, AVVOLTORE, SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH 2003

Colazione Toscana a Buffet

IN CAMICIA

SODE

SPREMUTA FRESCA DI ARANCIA OPPURE POMPELMO

BURRO E MARMELLATE

SCELTA DI CAFFETTERIA

LA VOSTRA SCELTA DAL BUFFET FREDDO E CALDO

Il Palagio Menu



DUE UOVA A VOSTRO PIACERE CON PROSCIUTTO

Pelago

CASTELLO DI NIPOZZANO, MONTESODI, SANGIOVESE 2013 90 €

CASTELLO DI NIPOZZANO, MONTESODI, SANGIOVESE 2012 80 €

CASTELLO DI NIPOZZANO, MONTESODI, SANGIOVESE 2011 88 €

CASTELLO DI NIPOZZANO, MONTESODI, SANGIOVESE 1998 230 €

CASTELLO DI NIPOZZANO, MONTESODI, SANGIOVESE 1990 300 €

CASTELLO DI NIPOZZANO, MORMORETO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC 2012 150 €

CASTELLO DI NIPOZZANO, MORMORETO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC 2001 190 €

These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

LOBSTER

BREAD

PIZZA

LAMB

APPETIZER

DESSERTS

Rose

FERDINANDO PRINCIPIANO, BELÉN, PIEMONTE S.A 60 €

ETTORE GERMANO, ROSANNA, PIEMONTE 2008 70 €

LA PALAZZOLA, BRUT ROSÈ, UMBRIA S.A 78 €

IL MOSNEL, PAROSÈ PAS DOSÈ, FRANCIACORTA 2010 105 €

CASA CATERINA, ROSÈ ANTIQUE BRUT, LOMBARDIA 2005 115 €

BELLAVISTA, GRAN CUVÉE ROSÈ, FRANCIACORTA 2001

CA' DEL BOSCO, ANNAMARIA CLEMENTI, FRANCIACORTA 2007 320 €

BILLECART-SALMON BRUT ROSE

Lombardia

CA' LOJERA, RISERVA DEL LUPO, TURBIANA 2013 55 €

CÀ DEL BOSCO, CURTEFRANCA, CHARDONNAY 2013 175 €

FATTORIA CABANON, CUOREDIVINO, CABERNET SAUVIGNON, BONARDA 1998

CA' DEL BOSCO, CARMENERO, CARMENÈRE 2001 92 €

RAINOLDI, FRUTTAIO CA' RIZZIERI, CHIAVENNASCA 2009 115 €

CA' DEL BOSCO, MAURIZIO ZANELLA, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 1999 126 €

CA' DEL BOSCO, MAURIZIO ZANELLA, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 2000

CA' DEL BOSCO, PINERO, PINOT NERO 2000

Trentino

TENUTA SAN LEONARDO, SAN LEONARDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 2008 120 €

TENUTA SAN LEONARDO, SAN LEONARDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 2003 160 €

Il Palagio Menu



TENUTA SAN LEONARDO, SAN LEONARDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 1995 300 €

TENUTA SAN LEONARDO, SAN LEONARDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 1994 260 €

TENUTA SAN LEONARDO, SAN LEONARDO, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT 1991 210 €

ELISABETTA FORADORI, GRANATO, TEROLDEGO 2011 130 €

POJER SANDRI, ESSENZIA, CHARDONNAY, SAUVIGNON, RIESLING RENANO, TRAMINER, KERNER 2006

GIORGIO GRAI, MOSCATO ROSA 2010

Marche

COLLESTEFANO, VERDICCHIO DI MATELICA, VERDICCHIO 2016 48 €

SARTARELLI, TRALIVIO, VERDICCHIO 2015 55 €

ANDREA FELICI, CANTICO DELLA FIGURA, VERDICCHIO 2012 68 €

FATTORIA SAN LORENZO, IL SAN LORENZO, VERDICCHIO 2004 155 €

UMANI RONCHI, PELAGO, MONTEPULCIANO, CABERNET SAUVIGNON 2007 80 €

FATTORIA SAN LORENZO, IL SAN LORENZO, SYRAH 2004 155 €

OASI DEGLI ANGELI, KURNI, MONTEPULCIANO 2012 220 €

OASI DEGLI ANGELI, KUPRA, GRENACHE 2011 595 €

Francia

CHATEAU DE PIBARNON, LE ROSÉ, MOURVEDRE, CINSAULT 2016 90 €

CHATEAU MINUTY, 281 GRENACHE, SYRAH, CINSAULT 2015 140 €

MOULIN TOUCHAIS, COTEAUX DE LAYON, LOIRA 1996

CHATEAU SUDUIRAUT, SAUTERNES 2010

CHÂTEAU GUIRAUD, SAUTERNES 2001

CHÂTEAU RIEUSSEC, SAUTERNES 2003

CHÂTEAU RIEUSSEC, SAUTERNES 2001

CHÂTEAU D' YQUEM, SAUTERNES 2004

Tasting Menu

STEAMED LOBSTER WITH GREEN GAZPACHO, LIME AND CHILLI PEPPER DRESSING

TEPID TUNA CUBE WITH SWEET AND SOUR VEGETABLES, HONEY VINEGAR BROTH

HERBS RISOTTO WITH RASPBERRY POWDER AND ROASTED QUAIL

' 'CASENTINO ' ' LAMB WITH CELERIAC VELOUTE AND SHALLOT COMPOTE

PEACH SORBET WITH SOFT RASPBERRY BISCUIT AND VANILLA ICE CREAM

STEAMED LOBSTER WITH GREEN GAZPACHO, LIME GELEE AND CHILI PEPPER

PUMPKIN RISOTTO WITH SNAILS AND PARSLEY

VENISON LOIN WITH JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, BLUEBERRIES AND 'DOLCE FORTE ' SAUCE

aperitivi

FRESCOBALDI LEONIA BRUT, TOSCANA 2014 14 €

FERRARI RISERVA LUNELLI, TRENTODOC 2009 18 €

Il Palagio Menu



CA ' DEL BOSCO CUVÉE
ANNAMARIA CLEMENTI ,
FRANCIACORTA 2008 29 €

PIERRE PAILLARD LES PARCELLES
, GRAND CRU BOUZY EXTRA BRUT
N.V. 22 €

MARGUET SHAMAN 14, GRAND
CRU AMBONNAY ROSÈN N.V. 28 €

KRUG GRAND CUVÉE EDITION 166
N.V. 50 €

CA ' DEL BOSCO DOSAGGIO ZERO
FRANCIACORTA 2013 20 €

ACQUA PLOSE

First Courses

CAVATELLI PASTA 'CACIO E PEPE '
WITH MARINATED RED PRAWNS
AND BABY SQUIDS 38 €

LINGUINE PASTA 'BENEDETTO
CAVALIERI ' WITH GARLIC, BUTTER
AND CHILLI PEPPER, RAW SCAMPI
AND CETARA ANCHOVY SAUCE 40 €

RISOTTO WITH RAW SHELLFISH
AND CHAMPAGNE 65 €

HOME-MADE 'PICI ' PASTA WITH
GUINEA-FOWL RAGOUT AND
PECORINO CHEESE 32 €

SMOKED BUFFALO RICOTTA
RAVIOLI, ' 'SENISE ' ' BELL PEPPER
AND PORCINI VELOUTE 30 €

DUCK TORTELLI, ORANGE AND
BABY CHARDS PUREE 32 €

HOME-MADE 'PICI ' PASTA WITH
HARE RAGOUT AND RASPBERRY
POWDER 32 €

EGG YOLK, RICOTTA AND
CARDOON RAVIOLO WITH
TRUFFLE SAUCE 32 €

Dolci e Vini Abbinati

SELEZIONE DI FORMAGGI AFFINATI CON
COMPOSTE DI FRUTTA

GELEE DI MELA E BERGAMOTTO CON
SORBETTO ALLA MELA VERDE

CILINDRO AL CREME CARAMEL CON
CIALDA CROCCANTE AL MIELE E
SORBETTO ALLE ARANCE CANDITE

SFERA AL MASCARPONE CON
NOCCIOLE PRALINATE E CUORE
LIQUIDO AL BICERIN

SFOGLIATINE CROCCANTI CON CREMA
LEGGERA, PERE CAMELLATE E
GELATO ALLA TONKA

CROCCANTE AL CAFFE D'ORZO CON
GELATO AL FIORDILATTE E ARANCIO

SOUFFLE AL COCCO E PEPITE DI
CIOCCOLATO CON SORBETTO ALLA
PINA COLADA

CREPES AL GRAND MARNIER,
SCIROPPO ALL'ARANCIA E GELATO
ALLA VANIGLIA

Desserts with Matching Wines

SELECTION OF REFINED CHEESES WITH
FRUIT COMPOTE

BERGAMOT AND APPLE GELÉE WITH
GREEN APPLE SORBET

CREME CARAMEL CYLINDER WITH
CRISPY HONEY WAFER AND CANDIED
ORANGE SORBET

MASCARPONE SPHERE WITH
HAZELNUT PRALINE AND 'BICERIN '
SOFT CENTER

CRISPY PUFF PASTRIES WITH A LIGHT
CREAM, CARAMELIZED PEARS AND
TONKA ICE CREAM

CRUNCHY BARLEY COFFEE BAR WITH
'FIOR DI LATTE ' AND ORANGE ICE
CREAM

COCONUT SOUFFLE WITH CHOCOLATE
CHIPS AND PINA COLADA SORBET

GRAND MARNIER CREPES WITH
ORANGE SYRUP AND VANILLA ICE
CREAM

Il Palagio Menu



Grandi Vini Rossi dal Veneto

MARCO MOSCONI, VALPOLICELLA SUPERIORE, CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, OSELETA 2010	70 €
CORTE SANT'ALDA, CAMPI MAGRI RIPASSO, CORVINA, RONDINELLA 2014	70 €
LA SANSONINA, SANSONINA, MERLOT 2005	84 €
ALLEGRI, LA POJA, CORVINA 2008	180 €
ROMANO DAL FORNO, VALPOLICELLA SUPERIORE, CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA 2003	250 €
ROMANO DAL FORNO, VALPOLICELLA SUPERIORE, CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA 2001	310 €
CORTE SANT'ALDA, MITHAS, CORVINA, CORVINA GROSSA 2010	370 €
GIUSEPPE QUINTARELLI, ALZERO, CABERNET FRANC 2007	620 €

Champagne

NICOLAS MAILLART BRUT ROSE , GRAND CRU BOUZY N.V.	
DOM PERIGNON 2009	
VEUVE CLICQUOT, LA GRANDE DAME 2004	330 €
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE NV	
LAURENT-PERRIER 'MILLESIME ' 2007	
LOUIS ROEDERER, BRUT NATURE, STARCK 2009	
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2000	
POL ROGER RESERVE BRUT	

Abruzzo

TIBERIO, FONTE CANALE, TREBBIANO 2013	65 €
FRANCESCO CIRELLI, ANFORA, TREBBIANO 2016	68 €
VALLE REALE, VIGNA DI CAPESTRANO, TREBBIANO 2013	100 €
VALENTINI, TREBBIANO D'ABRUZZO, TREBBIANO 2012	140 €
VALENTINI, TREBBIANO D'ABRUZZO, TREBBIANO 2010	175 €
GIULIANO PETTINELLA, TAUMA, MONTEPULCIANO 2016	60 €
DINO ILLUMINATI, ZANNA, MONTEPULCIANO 2007	68 €
TORRE DEI BEATI, MAZZAMURELLO, MONTEPULCIANO 2014	85 €
VALENTINI, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, MONTEPULCIANO 2012	380 €

Medoc

CHÂTEAU LAGRANGE, ST. JULIEN 3ÈME CRU CLASSÉ 2004	250 €
CHÂTEAU CLERC MILON, PAUILLAC 5ÈME CRU CLASSÉ 2011	290 €
CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON, PAUILLAC 2ÈME CRU CLASSÉ 2009	530 €
CHÂTEAU BEYCHEVELLE, ST. JULIEN 4ÈME CRU CLASSÉ 2001	450 €
CHÂTEAU PALMER, MARGAUX 3ÈME CRU CLASSÉ 2002	680 €
CHÂTEAU PALMER, MARGAUX 3ÈME CRU CLASSÉ 1990	1,100 €
CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES, ST. JULIEN 2ÈME CRU CLASSÉ 1990	1,300 €
CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES, ST. JULIEN 2ÈME CRU CLASSÉ 1986	1,500 €

Il Palagio Menu



CHÂTEAU LEOVILLE LAS
CASES, ST. JULIEN 2ÈME CRU 1,690 €
CLASSÉ 1982

Menù Degustazione

ASTICE AL VAPORE CON GAZPACHO
VERDE, LIME E PEPERONCINO

CUBO DI TONNO TIEPIDO CON VERDURE
IN AGRODOLCE E BRODETTO
ALL'ACETO DI MIELE

RISOTTO ALLE ERBE, POLVERE DI
LAMPONI E QUAGLIA ARROSTITA

AGNELLO DEL CASENTINO CON
VELLUTATA DI SEDANO RAPA E
COMPOSTA DI SCALOGNO

DELIZIA ALLA PESCA CON BISCOTTO
MORBIDO AL LAMPONE E GELATO ALLA
VANIGLIA

ASTICE AL VAPORE CON GAZPACHO
VERDE, GELEE AL LIME E
PEPERONCINO

RISOTTO ALLA ZUCCA CON LUMACHE
AL PREZZEMOLO

LOMBETTO DI CAPRIOLO CON CREMA
DI TOPINAMBUR, MIRTILLI E SALSA
DOLCE FORTE

CROCCANTE AL CAFFÈ D'ORZO CON
GELATO AL FIOR DI LATTE E ARANCIA

Chianti Classico Riserva

CAPANNELLE 2013 85 €

ISTINE, LE VIGNE 2013 88 €

MONTERAPONI, IL CAMPITELLO
2014 130 €

CASTELLO DI MONSANTO, IL
POGGIO 2004 200 €

CASTELLO DI MONSANTO, IL
POGGIO 2001 290 €

CASTELLO DI MONSANTO, IL
POGGIO 1999 260 €

MONTERAPONI, BARON UGO 2010 185 €

FONTODI 1985 250 €

FÈLSINA, RANCIA 1995 260 €

Sans Année Rosé

GONET MEDEVILLE, ROSÉ EXTRA
BRUT, PREMIER CRU 125 €

NICOLAS MAILLART, BRUT ROSÉ,
GRAND CRU 140 €

BRUNO PAILLARD, PREMIÈRE CUVÉE
ROSÉ

FREDERIC SAVART, BULLE DE
ROSÉ, PREMIER CRU 140 €

BAUGET-JOUCETTE, BRUT ROSÉ 145 €

DE SOUSA, BRUT ROSÉ 165 €

EGLY-OURIET, ROSÉ, GRAND CRU 240 €

JACQUES SELOSSE, ROSÉ,
GRAND CRU 455 €

KRUG, KRUG ROSÉ 695 €

Gli Antipasti

SCAMPI ARROSTITI, CALAMARETTI
SPILLO E SALSA FREDDA ALLA
PIZZAIOLA 49 €

TARTARE DI RICCIOLA CON
AVOCADO, GAMBERO ROSSO
MARINATO, CAVIALE OSCIETRA E
CREMA DI MANGO 50 €

MELANZANA ARROSTITA CON
SALSA AI SEMI DI CORIANDOLO,
FRIGGITELLO FARCITO DI
BURRATA E POMODORINI
CAMELLATI ALLA SOIA 30 €

TERRINA DI FOIE GRAS CON
GELEE AL VIN SANTO 39 €

GUANCIA DI CHIANINA AL VAPORE,
SALSA TONNATA E ACCIUGA SAN
FILIPPO 34 €

PROSCIUTTO IBERICO DE
BELLOTA RESERVA JOSELITO 42 €

Il Palagio Menu



TRIO DI CAVIALE 'CALVISIUS' 10G
OSCIETRA, 10G DA VINCI, 10G
SIBERIAN 175 €

SCAMPI ARROSTITI CON
VELLUTATA DI PASTINACA,
GUANCIALE IBERICO E NOCCIOLE 49 €

CARCIOFO, NEPITELLA E SALSA
ALL'AGLIO NERO 30 €

CULATELLO DI ZIBELLO ORO
SPIGAROLI STAGIONATURA 24
MESI 32 €

Alto Adige

GLASSIERHOF, LAGREIN, LAGREIN
2011 56 €

COLTERENZIO, SIGIS MUNDIS,
LAGREIN 2007 68 €

ELENA WALCH, CASTEL
RINGBERG, LAGREIN 2004 80 €

TIEFENBRUNNER, LINTICLARUS,
PINOT NERO 2011 80 €

ST.MICHEAL EPPAN, SANCT
VALENTIN, PINOT NERO 2013 85 €

COLTERENZIO, LAFÒA,
CABERNET SAUVIGNON 2003 110 €

ALOIS LAGEDER MCM MERLOT
2013 130 €

ALOIS LAGEDER, KRAFUSS,
PINOT NERO 2007 160 €

ALOIS LAGEDER, KRAFUSS,
PINOT NERO 2004 195 €

GOTTARDI, SELEZIONE BRUNO
GOTTARDI, PINOT NERO 2010 215 €

San Casciano Val di Pesa

IL BORGHETTO, MONTE DE SASSI,
SANGIOVESE, CANAILOLO 2014 70 €

IL BORGHETTO, BILACCIO,
SANGIOVESE 2014 90 €

MONTESECONDO, TIN,
SANGIOVESE 2015 90 €

MARCHESI ANTINORI,
TIGNANELLO, SANGIOVESE,
CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC 2014 180 €

MARCHESI ANTINORI,
TIGNANELLO, SANGIOVESE,
CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC 1995 460 €

MARCHESI ANTINORI, SOLAIA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE, CABERNET FRANC
2013 550 €

MARCHESI ANTINORI, SOLAIA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE, CABERNET FRANC
2012 580 €

MARCHESI ANTINORI, SOLAIA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE, CABERNET FRANC
2011 620 €

MARCHESI ANTINORI, SOLAIA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE, CABERNET FRANC
2000 660 €

MARCHESI ANTINORI, SOLAIA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE, CABERNET
FRANC 1990 1,130 €

Nuits St. Georges 1er Cru

MICHEL GROS, NUITS ST.
GEORGES 2000 275 €

MICHEL GROS, NUITS ST.
GEORGES 2005 360 €

DAVID DUBAND, LES PROCES
2011 210 €

ROBERT CHEVILLON, VIEILLES
VIGNES 2008 215 €

ROBERT CHEVILLON, LES
VAUCRAINS 2008 265 €

PRIEURÉ ROCH, NUITS 1 2009 375 €

PRIEURÉ ROCH, VIEILLES VIGNES
2011 440 €

Il Palagio Menu



DOMINIQUE LAURENT, LES
VAUCRAINS 2000 365 €

MEO-CAMUZET, AUX MURGERS
2011 320 €

MEO-CAMUZET, AUX MURGERS
1999 560 €

Entrées

GRILLED LOBSTER GLAZED WITH
HAZELNUTS, FISH AND CRUSTACEANS
EMULSION, APPLE AND RASPBERRY

ROASTED SCAMPI WITH BABY
SQUIDS AND COLD PIZZAIOLA
SAUCE 49 €

AMBERJACK TARTARE, AVOCADO,
MARINATED SICILIAN RED PRAWN,
OSCIETRA CAVIAR AND MANGO
PUREE 50 €

ROASTED EGGPLANT WITH
CORIANDER SEEDS DRESSING,
FRIGGITELLO PEPPER FILLED
WITH BURRATA AND SOY
CAMELISED TOMATOES 30 €

FOIE GRAS TERRINE WITH VIN
SANTO JELLY 39 €

STEAMED CHIANINA BEEF CHEEK,
TUNA SAUCE AND SAN FILIPPO
ANCHOVY 34 €

IBERIAN HAM DE BELLOTA
RESERVA JOSELITO 42 €

CAVIAR CALVISIUS TRIO
OSCIETRA 10G, DA VINCI 10G,
SIBERIAN 10G 175 €

ROASTED SCAMPI WITH PARSNIP
VELOUTÉE, IBERIAN GUANCIALE
AND HAZELNUTS 49 €

ARTICHOKE, CALAMINT AND
BLACK GARLIC SAUCE 30 €

ORO SPIGAROLI CULATELLO DI
ZIBELLO HAM 24 MONTHS AGING 32 €

Piemonte

RICCI, TERRE DEL TIMORASSO,
TIMORASSO 2011 65 €

WALTER MASSA, COSTA DEL
VENTO, TIMORASSO 2015 120 €

GAJA, ROSSJ-BASS,
CHARDONNAY 2015 160 €

GAJA, ALTENI DI BRASSICA,
SAUVIGNON 2015 220 €

GAJA, ALTENI DI BRASSICA,
SAUVIGNON 2010 260 €

ROAGNA, DERTHONA
MONTEMARZINO TIMORASSO
2014 280 €

GAJA, GAIA REY, CHARDONNAY
2015 380 €

GAJA, GAIA REY, CHARDONNAY
2014 410 €

PROPRIETA SPERINO, ROSA DEL
ROSA, NEBBIOLO, VESPOLINA 2016 50 €

CARUSSIN, MOSCATO D'ASTI, MOSCATO
2015

BERA, MOSCATO D'ASTI, MOSCATO DI
CANELLI 2014

Chianti Classico Gran Selezione

CASTELLO DI AMA, SAN
LORENZO 2013 110 €

FATTORIA DI LAMOLE, VIGNA
GROSPOLI 2011 130 €

ORMANNI, ETICHETTA STORICA
2010 140 €

FATTORIA DI LAMOLE, LAMA
DELLA VILLA 2010 160 €

MARCHESI MAZZEI, CASTELLO DI
FONTERUTOLI 2000 220 €

ISOLE OLENA 2006 350 €

CASTELLO DI AMA, VIGNETO LA
CASUCCIA 2011 400 €

Il Palagio Menu



CASTELLO DI AMA, VIGNETO LA CASUCCIA 2001 620 €

CASTELLO DI AMA, VIGNETO LA CASUCCIA 1997 600 €

CASTELLO DI AMA, VIGNETO BELLAVISTA 2006 490 €

CASTELLO DI AMA, VIGNETO BELLAVISTA 1999 580 €

Trentino Alto Adige

NIKLAS, KERNER 2016 55 €

SALVETTA, NOSIOLA 2014 65 €

RADOAR, ETZA, MULLER THURGAU 2015 68 €

RUDI VINDIMIAN, GEWURZTRAMINER 2015 70 €

COLTERENZIO, LAFOÀ, SAUVIGNON BLANC 2015 80 €

ALOIS LAGEDER, LOWENGANG, CHARDONNAY 2005 170 €

ST.MICHEAL EPPAN, APPIUS, SAUVIGNON, CHARDONNAY, PINOT GRIGIO 2011 260 €

ST.MICHEAL EPPAN, APPIUS, CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, SAUVIGNON 2010 220 €

CANTINA TERLANO, RARITÀ METODO STOCKER, CHARDONNAY 2003 285 €

CANTINA TERLANO, RARITÀ METODO STOCKER, CHARDONNAY 1997 420 €

CANTINA TERLANO, RARITÀ METODO STOCKER, CHARDONNAY 1996 450 €

CANTINA TERLANO, CUVÉE I TERLANER, PINOT BIANCO, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC 2011 450 €

SCHIOPETTO, SAUVIGNON, SAUVIGNON BLANC 2015 60 €

RONCO DEL GNEMIZ, PERI, SAUVIGNON BLANC 2016 88 €

DAMIJAN PODVERSIC, KAPLJA, CHARDONNAY, MALVASIA ISTRIANA, FRIULANO 2012 95 €

MIANI, FILIP, FRIULANO 2015 110 €

LE VIGNE DI ZAMÒ, RONCO DELLE ACACIE, CHARDONNAY, FRIULANO 1993 115 €

LIVIO FELLUGA, TERRE ALTE, FRIULANO, PINOT BIANCO, SAUVIGNON 2015 120 €

BORGO DEL TIGLIO, RONCO DELLA CHIESA, FRIULANO 2012 120 €

MIANI, SAURINT, SAUVIGNON BLANC 2015 130 €

MIANI, CHARDONNAY 2014 130 €

JERMANN, CAPO MARTINO, FRIULANO, RIBOLLA GIALLA, MALVASIA, PICOLIT 2014 155 €

I CLIVI, GALEA, FRIULANO 1997 160 €

JOSKO GRAVNER, BREG, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, PINOT GRIGIO, RIESLING ITALICO 2004 210 €

Bolgheri Sassicaia

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 2014 390 €

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 2001 1,290 €

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1999 1,200 €

Friuli-Venezia Giulia

Il Palagio Menu



TENUTA SAN GUIDO,
SASSICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1998 1,250 €

TENUTA SAN GUIDO,
SASSICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1996 1,150 €

TENUTA SAN GUIDO,
SASSICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1995 1,300 €

TENUTA SAN GUIDO,
SASSICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1990 1,550 €

TENUTA SAN GUIDO,
SASSICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1989 1,250 €

TENUTA SAN GUIDO,
SASSICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1988 1,850 €

TENUTA SAN GUIDO,
SASSICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, CABERNET FRANC 1976 1,300 €

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA,
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET
FRANC 2000

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA,
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET
FRANC 1997

Ruffoli

PODERE POGGIO SCALETTE, IL
CARBONAIONE, SANGIOVESE 2012 120 €

PODERE POGGIO SCALETTE, IL
CARBONAIONE, SANGIOVESE 2001 240 €

PODERE POGGIO SCALETTE, IL
CARBONAIONE, SANGIOVESE 2000 180 €

PODERE POGGIO SCALETTE, IL
CARBONAIONE, SANGIOVESE 1999 195 €

PODERE POGGIO SCALETTE, IL
CARBONAIONE, SANGIOVESE 1998 270 €

PODERE POGGIO SCALETTE, IL
CARBONAIONE, SANGIOVESE 1997 330 €

PODERE POGGIO SCALETTE, IL
CARBONAIONE, SANGIOVESE 1996

QUERCIABELLA, CAMARTINA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE 2010 250 €

QUERCIABELLA, CAMARTINA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE 2001 330 €

QUERCIABELLA, CAMARTINA,
CABERNET SAUVIGNON,
SANGIOVESE 1999 380 €

QUERCIABELLA, CAMARTINA,
CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE
2003

QUERCIABELLA, PALAFRENO,
MERLOT 2012 310 €

Ingredients Used



CHOCOLATE

WATERMELON

RASPBERRY

BUTTER

BEEF

CHEESE

TOMATO

SCALLOP

MILK

MUSHROOMS

ONION

MINT

Il Palagio Menu



Castelnuovo Berardenga

GIOVANNA MORGANTI LE BONCIE,
CINQUE, SANGIOVESE, COLORINO, 55 €
CILIEGIOLO, FOGLIA TONDA 2015

PÀCINA, LA MALENA, SYRAH 2011 68 €

GIOVANNA MORGANTI LE BONCIE,
LE TRAME, SANGIOVESE, 90 €
COLORINO, MAMMOLO, FOGLIA
TONDA 2014

AGRICOLA SAN FELICE,
VIGORELLO, PUGNITELLO, 110 €
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
PETIT VERDOT 2011

FÈLSINA, FONTALLORO, 110 €
SANGIOVESE 2010

FÈLSINA, FONTALLORO, 145 €
SANGIOVESE 2003

FÈLSINA, FONTALLORO, 250 €
SANGIOVESE 2001

FÈLSINA, FONTALLORO, 250 €
SANGIOVESE 1998

FÈLSINA, FONTALLORO, 280 €
SANGIOVESE 1997

FÈLSINA, FONTALLORO, SANGIOVESE
2006

FÈLSINA, FONTALLORO, SANGIOVESE
2004

FÈLSINA, MAESTRO RARO, 240 €
CABERNET SAUVIGNON 1997

FÈLSINA, MAESTRO RARO, 190 €
CABERNET SAUVIGNON 1996

TOLAINI, PICCONERO, MERLOT, 120 €
CABERNET SAUVIGNON, PETIT
VERDOT 2010

Grandi Vini di Montalcino / Great Wines from Montalcino

IL COLLE, COME SE, MERLOT 2006 75 €

CUPANO, VINO ROSSO,
SANGIOVESE S.A 85 €

COL D'ORCIA, OLMAIA, CABERNET
SAUVIGNON 2012 80 €

CUPANO, OMBRONE, CABERNET
SAUVIGNON 2011 110 €

CUPANO, OMBRONE, CABERNET
SAUVIGNON 2010

CUPANO, OMBRONE, CABERNET
SAUVIGNON 2009 310 €

CUPANO, OMBRONE, CABERNET
SAUVIGNON 2008 320 €

CUPANO, OMBRONE, CABERNET
SAUVIGNON 2007 300 €

CUPANO, OMBRONE, CABERNET
SAUVIGNON 2006 340 €

ARGIANO, SUOLO, SANGIOVESE
2012 260 €

ARGIANO, SOLENGO, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
2013 135 €

ARGIANO, SOLENGO, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
1997 360 €

ARGIANO, SOLENGO, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
1995 280 €

TENUTA LUCE DELLA VITE, LUCE,
SANGIOVESE, MERLOT 1997 360 €

Barbaresco

FIRENZO NADA 2013 75 €

MICHELE CHIARLO, REYNA 2007 100 €

SILVIA RIVELLA, MONTESTEFANO
2011 140 €

TENUTE CISA ASINARI DEI
MARCHESI DI GRESY,
MARTINENGA 2011 150 €

BRUNO GIACOSA, ALBESANI
VIGNA SANTO STEFANO 2011 280 €

BRUNO GIACOSA, ASILI DI
BARBARESCO 2012 295 €

Il Palagio Menu



BRUNO GIACOSA, ASILI DI BARBARESCO 2008	350 €
LA SPINETTA, VIGNETO VALEIRANO 2008	318 €
ROAGNA I PAGLIERI, MONTEFICO 2008	350 €
GAJA, BARBARESCO 2004	465 €
ROAGNA I PAGLIERI, ASILI VECCHIE VIGNE 2008	380 €
BRUNO GIACOSA, ASILI DI BARBARESCO RISERVA 2007	660 €
BRUNO GIACOSA, ASILI DI BARBARESCO RISERVA 2004	765 €
BRUNO GIACOSA, ASILI DI BARBARESCO RISERVA 2000	880 €
ROAGNA I PAGLIERI, CRICHET PAJÉ 2004	1,250 €

Sicilia

MARCO DE BARTOLI, SOLE E VENTO, ZIBIBBO, GRILLO 2016	45 €
VIVERA, SALISIRE, CARRICANTE 2012	58 €
PORTA DEL VENTO, CATARRATTO 2013	60 €
NINO BARRACO, ZIBIBBO 2015	68 €
BENANTI, PIETRAMARINA, CARRICANTE 2009	135 €
BENANTI, PIETRAMARINA, CARRICANTE 2007	170 €
FEUDO MONTONI, ROSA DI ADELE, NERELLO MASCALESE 2016	58 €
SALVO FOTI, VINUDULICE, GRECANICO, MINELLA BIANCO, NERELLO CAPPUCCIO 2015	100 €
PALARI, ROSSO DEL SOPRANO, NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, NOCERA 2009	65 €
BONAVITA, FARO, NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, NOCERA 2014	75 €

SPADAFORA, SOLE DEI PADRI, SYRAH 2007	90 €
COS, CERASUOLO DELLE FONTANE, NERO D'AVOLA, FRAPPATO 2011	95 €
COS, CONTRADA, NERO D'AVOLA 2010	110 €
PALARI, FARO, NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, NOCERA 2008	98 €
FERRANDES, PASSITO DI PANTELLERIA 2007	
CARLO HAUNER, RISERVA CARLO HAUNER, MALVASIA DELLE LIPARI, CORINTO NERO 2009	

Langhe

FIRENZO NADA, SEIFILE, NEBBIOLO, BARBERA 2013	150 €
FIRENZO NADA, SEIFILE, NEBBIOLO, BARBERA 2012	140 €
FIRENZO NADA, SEIFILE, NEBBIOLO, BARBERA 2010	180 €
ELIO ALTARE, LARIGI, NEBBIOLO 1997	280 €
ELIO ALTARE, L'INSIEME, CABERNET SAUVIGNON, BARBERA, NEBBIOLO, DOLCETTO, SYRAH, PETIT VERDOT 1997	388 €
ROBERTO VOERZIO, VIGNETO FONTANAZZA PISSOTTA, MERLOT 2004	425 €
ROBERTO VOERZIO, VIGNETO FONTANAZZA PISSOTTA, MERLOT 2001	484 €
GAJA, CONTEISA, NEBBIOLO, BARBERA 2001	650 €
GAJA, SORÍ SAN LORENZO, NEBBIOLO, BARBERA 2006	650 €
GAJA, SORÍ SAN LORENZO, NEBBIOLO, BARBERA 2005	720 €

Il Palagio Menu



GAJA, SORÍ SAN LORENZO, NEBBIOLO, BARBERA 1995	970 €
GAJA, SORÍ TILDIN, NEBBIOLO, BARBERA 2006	720 €
GAJA, SORÍ TILDIN, NEBBIOLO, BARBERA 2005	760 €
GAJA, COSTA RUSSI, NEBBIOLO, BARBERA 2006	680 €
GAJA, COSTA RUSSI, NEBBIOLO, BARBERA 2005	730 €
GAJA, COSTA RUSSI, NEBBIOLO, BARBERA 2004	760 €
GAJA, COSTA RUSSI, NEBBIOLO, BARBERA 1995	950 €

Barberino Val D'elsa

ISOLE E OLENA, COLLEZIONE DE MARCHI, SYRAH 2008	120 €
CASTELLO DI MONSANTO, FABRIZIO BIANCHI SANGIOVESE 2010	150 €
CASTELLO DI MONSANTO, FABRIZIO BIANCHI SANGIOVESE 2009	135 €
ISOLE E OLENA, CEPPARELLO, SANGIOVESE 2012	190 €
ISOLE E OLENA, CEPPARELLO, SANGIOVESE 2005	230 €
ISOLE E OLENA, CEPPARELLO, SANGIOVESE 2004	290 €
ISOLE E OLENA, CEPPARELLO, SANGIOVESE 1997	310 €
ISOLE E OLENA, CEPPARELLO, SANGIOVESE 1988	420 €
ISOLE E OLENA, COLLEZIONE DE MARCHI, CABERNET SAUVIGNON 2011	160 €
ISOLE E OLENA, COLLEZIONE DE MARCHI, CABERNET SAUVIGNON 1995	340 €

ISOLE E OLENA, COLLEZIONE DE MARCHI, CABERNET SAUVIGNON 1993	280 €
ISOLE E OLENA, COLLEZIONE DE MARCHI, CABERNET SAUVIGNON 1990	330 €
ISOLE E OLENA, COLLEZIONE DE MARCHI, CABERNET SAUVIGNON 1988	270 €
CASTELLO DELLA PANERETTA, TERRINE, SANGIOVESE, CANAILOLO 2008	75 €
CASTELLO DELLA PANERETTA, TERRINE, SANGIOVESE, CANAILOLO 2007	95 €
CASTELLO DELLA PANERETTA, TERRINE, SANGIOVESE, CANAILOLO 2006	90 €
CASTELLO DELLA PANERETTA, TERRINE, SANGIOVESE, CANAILOLO 2005	80 €

Sans Année Champagne

JEAN VESSELLE, OEIL DE PERDRIX, BLANC DE NOIRS BRUT	110 €
JEAN-MARC SÉLÈQUE, LE QUINTETTE, EXTRA BRUT	120 €
LAHERTE FRÈRES, LES GRAPPES DORÉES, P. C. BRUT	135 €
MARIE-NOËLLE LEDRU, EXTRA BRUT	140 €
JACQUESSON, CUVÉE N°740 EXTRA BRUT	175 €
FRANCIS BOULARD, VIEILLES VIGNES, BLANC DE BLANCS BRUT NATURE	185 €
GEORGES LAVAL, CUMIÈRES, PREMIER CRU	205 €
VOUETTE SORBÈE, BLANC D'ARGILE, BLANC DE BLANCS	235 €
LAURENT-PERRIER, GRAND SIECLE, BLANC DE BLANCS	250 €

Il Palagio Menu



JACQUES SELOSSE, EXQUISE, BLANC DE BLANCS GRAND CRU	280 €
JACQUES SELOSSE, INITIAL, BLANC DE BLANCS GRAND CRU	295 €
EGLY-OURIET, LES CRAYÈRES À AMBONNAY, BLANC DE NOIRS GRAND CRU	335 €
DAVID LÉCLAPART, L'APÔTRE, BLANC DE BLANCS PREMIER CRU	420 €
JACQUES SELOSSE, LA COTE FARON, BLANC DE NOIRS GRAND CRU	500 €
JACQUES SELOSSE, LES CARELLES, BLANC DE BLANCS GRAND CRU	500 €
JACQUES SELOSSE, LE BOUT DU CLOS, BLANC DE NOIRS GRAND CRU	500 €
JACQUES SELOSSE, SUBSTANCE, BLANC DE BLANCS GRAND CRU	

Brunello di Montalcino Riserva

PIANCORNELLO 2008	150 €
FERRERO 2004	170 €
COL D'ORCIA, POGGIO AL VENTO 2007	170 €
COL D'ORCIA, POGGIO AL VENTO 2006	180 €
COL D'ORCIA, POGGIO AL VENTO 1995	360 €
SESTI, PHENOMENA 2010	190 €
TENUTA IL POGGIONE, VIGNA PAGANELLI 2010	230 €
UCCELLIERA 2006	265 €
CASTELLO BANFI, POGGIO ALL'ORO 1990	422 €
CUPANO 2008	380 €
CUPANO 2007	350 €
GIANFRANCO SOLDERA, CASE BASSE 1999	1,500 €

CASTELLO ROMITORIO, RISERVA (3,0 LT) 2004	1,200 €
BIONDI-SANTI, TENUTA IL GREPPO 2010	1,000 €
BIONDI-SANTI, TENUTA IL GREPPO 1998	1,000 €
BIONDI-SANTI, TENUTA IL GREPPO 1995	2,100 €
BIONDI-SANTI, TENUTA IL GREPPO 1993	1,200 €
VALDICAVA, MADONNA DEL PIANO , 2009	

Metodo Classico

MARCO DE BARTOLI, TERZAVIA BRUT NATURE, SICILIA 2012	66 €
FATTORIA MONTELLORI, BLANC DE BLANCS, TOSCANA 2012	70 €
ZENI, MASO NERO, TRENTODOC 2011	72 €
MURGO, EXTRA BRUT, SICILIA 2008	75 €
FONGARO, ETICHETTA NERA RISERVA PAS DOSÈ, VENETO 2009	80 €
DERBUSCO CIVES, EXTRA BRUT 2010	95 €
HADERBURG, HAUSMANNHOF, SUDTIROL 2004	125 €
CA' DEL BOSCO, DOSAGE ZÉRO NOIR, FRANCIACORTA 2005	170 €
CA' DEL BOSCO, ANNAMARIA CLEMENTI, FRANCIACORTA 2006	220 €
CA' DEL BOSCO, ANNAMARIA CLEMENTI FRANCIACORTA 2001	
BELLAVISTA, BRUT, FRANCIACORTA 2011	90 €
BELLAVISTA, CUVÈE, FRANCIACORTA S.A	
BELLAVISTA, BELLAVISTA, CUVÈE, FRANCIACORTA 2003	

Il Palagio Menu



BELLAVISTA, BELLAVISTA, CUVÈE,
FRANCIACORTA 1999

BELLAVISTA, PAS OPERÉ,
FRANCIACORTA 2001

BELLAVISTA, LA TRAVIATA
VITTORIO MORETTI, 290 €
FRANCIACORTA 2004

FERRARI, RISERVA DEL
FONDATARE, TRENTO 2006 210 €

FERRARI, RISERVA DEL
FONDATARE, TRENTO 2004 225 €

FERRARI, RISERVA DEL
FONDATARE, TRENTO 2001 260 €

Val d'Orcia

COLLE SANTA MUSTIOLA, VIGNA
FLAVIA, SANGIOVESE, COLORINO 65 €
2009

PODERNUOVO A PALAZZONE,
ARGIRIO, CABERNET FRANC 2009 75 €

COLLE SANTA MUSTIOLA, POGGIO
AI CHIARI, SANGIOVESE 2007 90 €

COLLE SANTA MUSTIOLA,
POGGIO AI CHIARI, SANGIOVESE 100 €
2006

COLLE SANTA MUSTIOLA, POGGIO
AI CHIARI, SANGIOVESE 2005 85 €

PODERE FORTE, GUARDIAVIGNA,
CABERNET FRANC, MERLOT, 225 €
PETIT VERDOT 2010

PODERE FORTE, GUARDIAVIGNA,
CABERNET FRANC, MERLOT, 195 €
PETIT VERDOT 2009

PODERE FORTE, GUARDIAVIGNA,
CABERNET FRANC, MERLOT, 215 €
PETIT VERDOT 2008

TENUTA DI TRINORO,
MAGNACOSTA, CABERNET 250 €
FRANC 2012

TENUTA DI TRINORO, TRINORO,
CABERNET FRANC, CABERNET 600 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2013

TENUTA DI TRINORO, TRINORO,
CABERNET FRANC, CABERNET 550 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2012

TENUTA DI TRINORO, TRINORO,
CABERNET FRANC, CABERNET 750 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2009

TENUTA DI TRINORO, TRINORO,
CABERNET FRANC, CABERNET 780 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2007

TENUTA DI TRINORO, TRINORO,
CABERNET FRANC, CABERNET 1,150 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT
2001

TENUTA DI TRINORO, TRINORO,
CABERNET FRANC, CABERNET 1,300 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT
1999

TENUTA DI TRINORO, PALAZZI,
MERLOT 2013 540 €

TENUTA DI TRINORO, PALAZZI,
MERLOT 2012 520 €

TENUTA DI TRINORO, PALAZZI,
MERLOT 2009 720 €

TENUTA DI TRINORO, PALAZZI,
MERLOT 1999 850 €

TENUTA DI TRINORO, PALAZZI,
MERLOT 1997 920 €

Bourgogne

DANIEL DAMPT, CHABLIS 2014 68 €

PINSON, MONTMAIN, 1ER CRU
CHABLIS 2014 125 €

ROGER LASSARAT, CUVÉE
PLAISIR, SAINT-VERAN 2012 60 €

LES HÉRITIERS DU COMTES
LAFON, CLOS DE LA CROCHETTE, 75 €
COTE MACONNAIS 2011

LES HÉRITIERS DU COMTES
LAFON, UCHIZY LES MARANCHES, 85 €
COTE MACONNAIS 2010

LES HÉRITIERS DU COMTES
LAFON, VIRÉ-CLESSÉ, COTE 95 €
MACONNAIS 2010

Il Palagio Menu



MADAME LEROY, BOURGOGNE 2014	185 €	TENUTA DI VALGIANO, PALISTORTI BIANCO, VERMENTINO, TREBBIANO, MALVASIA, GRECHETTO 2015	60 €
MADAME LEROY, BOURGOGNE 2012	200 €	IL RIO, ANNITA, CHARDONNAY, PINOT NERO 2016	68 €
PHILIPPE COLIN, LE CHARMOIS, 1ER CRU ST. AUBIN 2015	115 €	MONTENIDOLI, CARATO, VERNACCIA 2012	70 €
BERNARD MOREAU, LES GRANDS RUCHOTTES, CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU 2013	265 €	CAIAROSSA, CAIAROSSA BIANCO, CHARDONNAY, VIOGNIER 2015	80 €
JACQUES PRIEUR, CHEVALIER-MONTRACHET, GRAND CRU 2014	950 €	ENRICO FOSSI, RENANO, RIESLING 2009	84 €
JACQUES PRIEUR, MONTRACHET GRAND CRU 2014	1,750 €	TESTAMATTA, BUGIA, ANSONICA 2015	100 €
DEUX MONTILLE, LES BOUCHERES, MEURSAULT 1ER CRU 2004	380 €	MONTERAPONI, VD TREBBIANO 2015	105 €
BONNEAU DU MARTRAY, CORTON CHARLEMAGNE CORTON CHARLEMAGNE, GRAND CRU 2006	450 €	ISOLE E OLENA, COLLEZIONE DE MARCHI, CHARDONNAY 2015	110 €
BONNEAU DU MARTRAY, CORTON CHARLEMAGNE CORTON CHARLEMAGNE, GRAND CRU 2001	435 €	TENUTA DELL'ORNELLAIA, POGGIO ALLE GAZZE, SAUVIGNON BLANC, VIOGNIER, PETIT MANSENG 2015	145 €
MARC MOREY, MORGEOT, CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU 2001	480 €	MARCHESI DE' FRESCOBALDI, GORGONA, ANSONICA 2016	170 €
LUCIEN LE MOINE, BATARD MONTRACHET, GRAND CRU 2014	1,350 €	QUERCIABELLA, BATÀR, CHARDONNAY, PINOT BIANCO 2013	180 €
LUCIEN LE MOINE, MONTRACHET, GRAND CRU 2014	2,200 €	QUERCIABELLA, BATÀR, CHARDONNAY, PINOT BIANCO 2007	290 €
VINCENT GIRARDIN, LE MONTRACHET, GRAND CRU 2011	1,480 €	QUERCIABELLA, BATÀR, CHARDONNAY, PINOT BIANCO 2006	280 €
COMTES LAFON, MONTRACHET, GRAND CRU 2007	2,800 €	QUERCIABELLA, BATÀR, CHARDONNAY, PINOT BIANCO 2004	320 €
GABRIEL MUSKOVAC, PERNAND-VERGELESSES SOUS FRETILLE, 1ER CRU 2010	175 €	QUERCIABELLA, BATÀR, CHARDONNAY, PINOT BIANCO 1998	310 €
		MONTEVERRO, MONTEVERRO, CHARDONNAY 2013	210 €
		IL POGGIONE, MOSCADELLO DI MONTALCINO 2016	

Toscana

Il Palagio Menu



PETRA, L'ANGELO DI SAN LORENZO

BADIA A COLTIBUONO, OCCHIO DI
PERNICE 2003

ROCCA DI MONTEGROSSI, VIN SANTO
DEL CHIANTI CLASSICO 2000

AVIGNONESI, VIN SANTO DI
MONTEPULCIANO 1996

DUEMANI DUEMANI (CABERNET FRANC)
2011

Millésimé

GATINOIS, GRAND CRU 2009 150 €

PHILIPPONNAT, BLANC DE NOIRS
2009 180 €

MARGUET, AMBONNAY, GRAND
CRU 2010 180 €

MARIE COURTIN,
EFFLORESCENCE 2010 190 €

POL ROGER, BRUT 2006 205 €

ULYSSE COLLIN, LES
PIERRIERES, EXTRA BRUT BLANC
DE BLANCS 2008 210 €

MARIE NOELLE LEDRU, NATURE
2013 215 €

GOSSET, GRAND MILLÉSIME 2006 220 €

BÉRÊCHE ET FILS, COTE, EXTRA
BRUT, GRAND CRU 2007 225 €

POMMERY, CUVÉE LOUISE 2002 340 €

PHILIPPONNAT, CLOS DES
GOISSES 2007 345 €

DE SAINT GALL, ORPALE, BLANC
DE BLANCS 1998 375 €

RUINART, DOM RUINART 2002 590 €

BRUNO PAILLARD, NEC PLUS
ULTRA 1995 510 €

BOLLINGER, R.D. EXTRA BRUT
2002 680 €

SALON, S LE MESNIL, BLANC DE
BLANCS 2002 1,250 €

SALON, S LE MESNIL, BLANC DE
BLANCS 1997 1,400 €

SALON, S LE MESNIL, BLANC DE
BLANCS 1996 1,600 €

PERRIER-JOUET, BELLE ÉPOQUE,
BLANC DE BLANCS 2000 750 €

DOM PÉRIGNON, DEUXIEME
PLENITUDE P2 1998 860 €

KRUG, CLOS DU MESNIL, BLANC
DE BLANCS 2002 2,500 €

KRUG, CLOS DU MESNIL, BLANC
DE BLANCS 1998 2,100 €

Specialità Calde

CULATELLO DI ZIBELLO CON
BURRATA E CARCIOFINI SOTT'OLIO 32 €

PANCAKES CON SCIROPPPO DI
ACERO 15 €

PAN BRIOCHE ALLA FRANCESE
CON LAMPONI CARAMELLATI 19 €

TOFU E ASPARAGI GRIGLIATI CON
FUNGHI DI STAGIONE TRIFOLATI 19 €

NOODLES CINESI IN BRODO CON
CURRY E VERDURE 19 €

UOVA IN CAMICIA CON PAPPA AL
POMODORO E SALSA ALLA
RUCOLA 19 €

FRITTATA BIANCA CON
PEPERONATA E CROSTONE
ALL'AVOCADO 19 €

OMELETTE CON GAMBERI E
FONDUTA AL TARTUFO 28 €

LESSO RIFATTO ALLA FRANCESINA
CON FAGIOLI ZOLFINI E UOVA
FRITTE 19 €

UOVA ALLA BENEDETTINA CON
SALMONE AFFUMICATO 28 €

PAN BRIOCHE ALLA FRANCESE
CON COMPOSTA DI MELE ALLA
CANNELLA 15 €

Il Palagio Menu



OMELETTE NATURALE O OMELETTE DI BIANCO D'UOVO	15 €	MARISA CUOMO, FIORDUVA, FENILE, GINESTRA, RIPOLI 2015	130 €
OMELETTE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO	19 €	JOAQUIN, JQN 203 PIANTE A LAPIO, FIANO 2012	170 €
FRITTATA DI BIANCO D'UOVO CON ASPARAGI VERDI E RICOTTA	18 €	SORRENTINO, FRUPA, PIEDIROSSO 2012	55 €
FRITTATA DI PATATE E CIPOLLOTTI CON SALMONE AFFUMICATO	22 €	TERREDORA, FATICA CONTADINA, AGLIANICO 2001	88 €
UOVA IN CAMICIA CON SPINACI ALLA FIORENTINA	17 €	TERREDORA, FATICA CONTADINA, AGLIANICO 1999	
UOVA ALLA BENEDETTINA CON PROSCIUTTO	19 €	TERREDORA, FATICA CONTADINA, AGLIANICO 1997	
UOVA A VOSTRA SCELTA	15 €	TENUTA SAN SALVATORE, OMAGGIO A GILLO DORFLES, AGLIANICO 2010	90 €
UOVA A VOSTRA SCELTA CON PANCETTA, PROSCIUTTO COTTO, SALSICCE DI MAIALE, POLLO O VITELLO	21 €	MARCO TINESSA FRANK CORNELISSEN, OGNOSTRO, AGLIANICO 2012	105 €
SALUMI DI CINTA SENESE E PECORINO DI PIENZA CON SCHIACCIATA TOSCANA	24 €	TERREDORA, CAMPO RE, AGLIANICO 2001	108 €
SALMONE LEGGERMENTE AFFUMICATO CON FORMAGGIO CREMOSO E BAGEL TOSTATO	26 €	FEUDI SAN GREGORIO, SERPICO, AGLIANICO 2005	120 €
FAGIOLI ZOLFINI TOSCANI COTTI AL FORNO	11 €	TENUTA SAN SALVATORE, PINO DI STIO, PINOT NERO 2010	130 €
Campania		GALARDI, TERRA DI LAVORO, AGLIANICO, PIEDIROSSO 2011	130 €
PIETRACUPA, FIANO DI AVELLINO 2014	55 €	GALARDI, TERRA DI LAVORO, AGLIANICO, PIEDIROSSO 2002	230 €
MONTE DI GRAZIA, BIANCO, GINESTRA, PEPELLA, BIANCOTENERA 2014	55 €	SILVIA MONTEVETRANO, MONTEVETRANO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, AGLIANICO 2005	140 €
GUIDO MARSELLA, FIANO DI AVELLINO 2013	60 €	SILVIA MONTEVETRANO, MONTEVETRANO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, AGLIANICO 1999	260 €
VADIAPERTI, AIPIERTI, FIANO 2011	74 €	SILVIA MONTEVETRANO, MONTEVETRANO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, AGLIANICO 1997	350 €
VILLA DIAMANTE, VIGNA DELLA CONGREGAZIONE, FIANO DI AVELLINO 2013	90 €	QUINTODECIMO, GRANDE CERZITO, AGLIANICO 2012	300 €
DI MEO, SELEZIONE ERMINIA DI MEO, FIANO 2000	105 €		

Il Palagio Menu



Gaiole in Chianti

PODERE IL PALAZZINO, BERTINGA, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2009	60 €
PODERE IL PALAZZINO, STAGI, COLORINO 2011	70 €
PODERE IL PALAZZINO, IL PARIGI, MERLOT 2009	110 €
BADIA A COLTIBUONO, SANGIOVETO, SANGIOVESE 2011	125 €
RIECINE, LA GIOIA, SANGIOVESE 2012	155 €
RIECINE, LA GIOIA, SANGIOVESE 2011	175 €
BARONE RICASOLI, CASALFERRO, MERLOT 1998	195 €
CAPANNELLE, SOLARE, SANGIOVESE, MALVASIA NERA 2005	210 €
CAPANNELLE, SOLARE, SANGIOVESE, MALVASIA NERA 2000	240 €
SAN GIUSTO A RENTENNANO, LA RICOLMA, MERLOT 2013	135 €
SAN GIUSTO A RENTENNANO, LA RICOLMA, MERLOT 2000	265 €
SAN GIUSTO A RENTENNANO, PERCARLO, SANGIOVESE 2012	310 €
SAN GIUSTO A RENTENNANO, PERCARLO, SANGIOVESE 1999	315 €
SAN GIUSTO A RENTENNANO, PERCARLO, SANGIOVESE 1998	360 €
SAN GIUSTO A RENTENNANO, PERCARLO, SANGIOVESE 1997	430 €
CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 2011	340 €
CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 2000	400 €
CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 1999	450 €

CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 1996	530 €
CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 1994	560 €
CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 1993	575 €
CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 1991	500 €
CASTELLO DI AMA, L'APPARITA, MERLOT 1989	480 €

Sardegna

CAPICHERA, SANTIGAINI, VERMENTINO 2011	265 €
CANTINA SANTADI, SHARDANA, CARIGNANO, SYRAH 2001	58 €
TENUTE DETTORI, CHIMBANTA, MONICA 2006	60 €
TENUTE DETTORI, CHIMBANTA, MONICA 2003	70 €
ATTILIO CONTINI, BARRILE, NIEDDERA, CADDIU 2004	70 €
MESA, MALOMBRA, CARIGNANO, SYRAH 2005	80 €
AGRICOLA PUNICA, BARRUA, CARIGNANO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 2005	90 €
CANTINA SANTADI, ROCCA RUBIA, CARIGNANO DEL SULCIS 2003	
TENUTE DETTORI, DETTORI ROSSO, CANNONAU 2005	110 €
TENUTE DETTORI, DETTORI ROSSO, CANNONAU 2004	120 €
CANTINA SANTADI, TERRE BRUNE, CARIGNANO, BOVALEDDU 2005	110 €
CANTINA SANTADI, TERRE BRUNE, CARIGNANO, BOVALEDDU 2004	130 €
CANTINA SANTADI, TERRE BRUNE, CARIGNANO, BOVALEDDU 1997	

Il Palagio Menu



TENUTA DETTORI, TENORES, CANNONAU 2005	115 €	CASTELLO DEI RAMPOLLA, SAMMARCO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE 1998	190 €
TENUTA DETTORI, TENORES, CANNONAU 2003	125 €	VECCHIE TERRE DI MONTEFILI, ANFITEATRO, ANFITEATRO 2011	140 €
CAPICHERA, MANTENGHJA, CARIGNANO 2003	130 €	FONTODI, FLACCIANELLO DELLA PIEVE, SANGIOVESE 2014	165 €
CAPICHERA, MANTENGHJA, CARIGNANO 2000	140 €	FONTODI, FLACCIANELLO DELLA PIEVE, SANGIOVESE 2013	145 €
ARGIOLAS, TURRIGA, CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MALVASIA 2008	170 €	FONTODI, FLACCIANELLO DELLA PIEVE, SANGIOVESE 2012	150 €
ARGIOLAS, TURRIGA, CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MALVASIA 2004	250 €	FONTODI, FLACCIANELLO DELLA PIEVE, SANGIOVESE 2011	155 €
ARGIOLAS, TURRIGA, CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MALVASIA 2002	210 €	FATTORIA LA MASSA, CARLA 6 SANGIOVESE 2011	190 €
ARGIOLAS, TURRIGA, CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MALVASIA 2001	270 €	MONTE BERNARDI, TZINGANA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 1999	190 €
ARGIOLAS, TURRIGA, CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MALVASIA 2000	300 €	MONTE BERNARDI, TZINGANA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 1998	210 €
ARGIOLAS, TURRIGA, CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MALVASIA 1999	340 €	MONTE BERNARDI, TZINGANA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 1997	
ARGIOLAS, TURRIGA, CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO, MALVASIA 1997	400 €	CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA D'ALCEO, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2011	330 €
Panzano in Chianti		CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA D'ALCEO, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2010	300 €
CASTELLO DEI RAMPOLLA, SAMMARCO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE 2012	130 €	CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA D'ALCEO, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2009	225 €
CASTELLO DEI RAMPOLLA, SAMMARCO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE 2011	135 €	CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA D'ALCEO, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2008	285 €
CASTELLO DEI RAMPOLLA, SAMMARCO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE 2001	230 €	CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA D'ALCEO, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2007	300 €
		CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA D'ALCEO, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2006	325 €

Il Palagio Menu



CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA
D'ALCEO, CABERNET 300 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2005

CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA
D'ALCEO, CABERNET 400 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2004

CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA
D'ALCEO, CABERNET 260 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2003

CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA
D'ALCEO, CABERNET 460 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 2001

CASTELLO DEI RAMPOLLA, VIGNA
D'ALCEO, CABERNET 460 €
SAUVIGNON, PETIT VERDOT 1997

Bolgheri Superiore

POGGIO AL TESORO, SONDRAlA,
MERLOT, CABERNET FRANC, 100 €
CABERNET SAUVIGNON 2012

PODERE SAPAIO, SAPAIO,
CABERNET SAUVIGNON, 120 €
CABERNET FRANC, PETIT
VERDOT 2012

I LUOGHI, CAMPO AL FICO,
CABERNET SAUVIGNON, 135 €
CABERNET FRANC 2013

GRATTAMACCO, GRATTAMACCO,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, 140 €
SANGIOVESE 2014

TENUTA ARGENTIERA,
ARGENTIERA, CABERNET 150 €
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRAN 2014

TENUTA ARGENTIERA,
ARGENTIERA, CABERNET 165 €
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRAN 2013

TENUTA ARGENTIERA,
ARGENTIERA, CABERNET 170 €
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRAN 2012

TENUTA ARGENTIERA,
ARGENTIERA, CABERNET 180 €
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRAN 2011

TENUTA ARGENTIERA,
ARGENTIERA, CABERNET 210 €
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRAN 2010

TENUTA ARGENTIERA,
ARGENTIERA, CABERNET 260 €
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRAN 2004

TENUTA ARGENTIERA,
ARGENTIERA, CABERNET 160 €
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRAN 2003

TENUTA ARGENTIERA, ARGENTIERA,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC 2010

TENUTA ARGENTIERA, ARGENTIERA,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC 2008

TENUTA ARGENTIERA, ARGENTIERA,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC 2006

TENUTA ARGENTIERA, ARGENTIERA,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC 2003

TENUTA ARGENTIERA, ARGENTIERA,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC 2004

TENUTA GUADO AL TASSO,
GUADO AL TASSO, CABERNET 270 €
SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
2014

TENUTA GUADO AL TASSO,
GUADO AL TASSO, CABERNET 390 €
SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
1999

TENUTA GUADO AL TASSO,
GUADO AL TASSO, CABERNET 430 €
SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
1998

Il Palagio Menu



TENUTA GUADO AL TASSO,
GUADO AL TASSO, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
1994 340 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
ORNELLAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC 2014 330 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
ORNELLAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC 2006 680 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
ORNELLAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC 2002 450 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
ORNELLAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC 1999 620 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
ORNELLAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC 1998 680 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
ORNELLAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC 1990 920 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA, ORNELLAIA,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT,
CABERNET FRANC 1995

Barolo

GIACOMO FENOCCHIO, BUSSIA
2013 115 €

MARENGO, BRUNATE 2013 122 €

ALFIO CAVALLOTTO, BRICCO
BOSCHIS 2012 135 €

CONTERNO FANTINO, SORÌ
GINESTRA 2013 160 €

CORDERO DI MONTEZEMOLO,
MONFALLETTO 1993 190 €

RINALDI, TRE TINE 2011 220 €

LUCIANO SANDRONE, CANNUBI
BOSCHIS 2005 285 €

LUCIANO SANDRONE, CANNUBI
BOSCHIS 1995 490 €

CONTERNO FANTINO, MOSCONI
2004 225 €

CORDERO DI MONTEZEMOLO,
VIGNA ENRICO VI 1998 230 €

MASSOLINO, VIGNA RIONDA 2010 250 €

ELIO GRASSO, GAVARINI VIGNA
CHINIARA 1993 260 €

PIO CESARE 1990 300 €

PODERI ALDO CONTERNO, VIGNA
COLONNELLO 2011 310 €

PODERI ALDO CONTERNO, VIGNA
COLONNELLO 2004 500 €

PODERI ALDO CONTERNO, VIGNA
CICALA 2011 330 €

PODERI ALDO CONTERNO, VIGNA
CICALA 2006 460 €

PODERI ALDO CONTERNO, VIGNA
CICALA 2000 430 €

LA SPINETTA, CAMPÈ 2004 330 €

CERETTO, BRICCO ROCCHES 1995 360 €

GIACOMO CONTERNO, CASCINA
FRANCIA 2007 420 €

GIACOMO CONTERNO, CASCINA
FRANCIA 2005 385 €

ROBERTO VOERZIO, CEREQUIO
2005 425 €

ROBERTO VOERZIO, ROCCHES
DELL'ANNUNZIATA TORRIGLIONE
2006 438 €

MARCHESI DI BAROLO, BAROLO
(3,0 LT) 1991 650 €

GIOVANNI ROSSO, VIGNA RIONDA
TOMMASO CANALE 2011 800 €

PODERI ALDO CONTERNO,
GRANBUSSIA 1996 850 €

Il Palagio Menu



GIACOMO CONTERNO,
MONFORTINO 2006 1,150 €

GIACOMO CONTERNO,
MONFORTINO 2005 1,250 €

GIACOMO CONTERNO, MONFORTINO
1999

BRUNO GIACOSA, FALLETTO DI
SERRALUNGA D'ALBA RISERVA 1,350 €
1996

GIACOMO CONTERNO CASCINA
FRANCIA 2011

Grandi Rossi di Bolgheri / Great Reds From Bolgheri

TENUTA SETTE CIELI, INDACO,
MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, 85 €
MERLOT 2011

TENUTA SAN GUIDO,
GUIDALBERTO, CABERNET 110 €
SAUVIGNON, MERLOT 2013

LE MACCHIOLE, PALEO,
CABERNET FRANC 2013 175 €

LE MACCHIOLE, PALEO,
CABERNET FRANC 2012 155 €

LE MACCHIOLE, PALEO,
CABERNET FRANC 2011 165 €

LE MACCHIOLE, PALEO,
CABERNET FRANC 2010 180 €

I LUOGHI, FUORISOLCO,
CABERNET FRANC 2013 180 €

I LUOGHI, SASSOSOLO,
CABERNET SAUVIGNON 2013 185 €

I LUOGHI, SASSOSOLO LASCHI,
CABERNET FRANC 2013 190 €

LE MACCHIOLE, SCRIO, SYRAH
2004 330 €

LE MACCHIOLE, SCRIO, SYRAH
2001 310 €

LE MACCHIOLE, SCRIO, SYRAH
1999 350 €

LE MACCHIOLE, SCRIO, SYRAH
1998 300 €

TENUTA DI BISERNO, BISERNO,
CABERNET FRANC, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON, PETIT
VERDOT 2012 220 €

TENUTA DI BISERNO, BISERNO,
CABERNET FRANC, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON, PETIT
VERDOT 2011 250 €

TENUTA DI BISERNO, BISERNO,
CABERNET FRANC, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON, PETIT
VERDOT 2010 300 €

TENUTA DI BISERNO, BISERNO,
CABERNET FRANC, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON, PETIT
VERDOT 2008 390 €

TENUTA ARGENTIERA, GIORGIO
BARTHOLOMAUS, MERLOT 2008 320 €

TENUTA ARGENTIERA, GIORGIO
BARTHOLOMAUS, MERLOT 2006 380 €

TENUTA ARGENTIERA, OPHELIAH
MARIA, CABERNET SAUVIGNON 330 €
2010

TENUTA ARGENTIERA, OPHELIAH MARIA
2010

LE MACCHIOLE, MESSORIO,
MERLOT 2011 400 €

LE MACCHIOLE, MESSORIO,
MERLOT 2009 380 €

LE MACCHIOLE, MESSORIO,
MERLOT 2007 430 €

LE MACCHIOLE, MESSORIO,
MERLOT 1999 600 €

LE MACCHIOLE, MESSORIO,
MERLOT 1995 690 €

TENUTA GUADO AL TASSO,
MATAROCCHIO, CABERNET
FRANC 2012 650 €

TENUTA GUADO AL TASSO,
MATAROCCHIO, CABERNET
FRANC 2011 680 €

Il Palagio Menu



TENUTA DI BISERNO, LODOVICO,
MERLOT 2011 720 €

TENUTA ARGENTIERA, LAVINIA MARIA,
CABERNET FRANC 2011

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
MASSETO, MERLOT 2013 1,200 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
MASSETO, MERLOT 2011 1,400 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
MASSETO, MERLOT 2008 1,500 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
MASSETO, MERLOT 1998 2,300 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
MASSETO, MERLOT 1996 2,700 €

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
MASSETO, MERLOT 1995 2,600 €

TENUTA DI BISERNO, LODOVICO,
MERLOT 2008

Costa Toscana

TERENZUOLA, MERLA DELLA
MINIERA, MERLA, TINTORETTO
2012 52 €

FATTORIA KAPPA, KAPPA,
CABERNET SAUVIGNON, SIRAH,
MERLOT, PETIT VERDOT, REBO
2012 75 €

PODERE LA REGOLA, BELOORO,
SANGIOVESE 2005 85 €

PETRA, PETRA, MERLOT 2010 120 €

TENUTA POGGIOROSSO, VELTHUNE
CABERNET SAUVIGNON 2006

CAIAROSSA, CAIAROSSA,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON 2012 125 €

CAIAROSSA, CAIAROSSA,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON 2011 145 €

CAIAROSSA, CAIAROSSA,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON 2010 160 €

CAIAROSSA, CAIAROSSA,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON 2009 155 €

CAIAROSSA, CAIAROSSA,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON 2006 180 €

CAIAROSSA, CAIAROSSA,
CABERNET FRANC, MERLOT,
SANGIOVESE, CABERNET
SAUVIGNON 2007 165 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
CASTELLO DEL TERRICCIO,
SYRAH, PETIT VERDOT 2003 175 €

DUEMANI, DUEMANI, CABERNET
FRANC 2013 245 €

DUEMANI, DUEMANI, CABERNET
FRANC 2010 280 €

DUEMANI, DUEMANI, CABERNET
FRANC 2007 270 €

DUEMANI, DUEMANI, CABERNET
FRANC 2006 320 €

DUEMANI, SUISASSI, SYRAH 2013 270 €

DUEMANI, SUISASSI, SYRAH 2011 260 €

DUEMANI, SUISASSI, SYRAH 2009 340 €

DUEMANI, SUISASSI, SYRAH 2008 360 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 2010 295 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 2008 285 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 2007 275 €

Il Palagio Menu



CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 2005 300 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 2003 265 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 2000 395 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 1999 650 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 1997 550 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 1996 510 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA, CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 1995 550 €

CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA (3,0 LT) CABERNET
SAUVIGNON, MERLOT, PETIT
VERDOT 1999 3,100 €

TUA RITA, PER SEMPRE, SYRAH
2012 440 €

TUA RITA, REDIGAFFI, MERLOT
2014 675 €

TUA RITA, REDIGAFFI, MERLOT
2010 500 €

TUA RITA, REDIGAFFI, MERLOT
2009 520 €

TUA RITA, REDIGAFFI, MERLOT
2008 530 €

TUA RITA, REDIGAFFI, MERLOT
2001 800 €

Brunello Di Montalcino

ARGIANO 2011 115 €

LE POTAZZINE 2012 135 €

IL COLLE 2010 140 €

IL COLLE 2009 120 €

IL COLLE 2008 130 €

IL MARRONETO 2010 170 €

IL MARRONETO 2008 150 €

ALTESINO, MONTOSOLI 2011 190 €

ALTESINO, MONTOSOLI 1997 450 €

PIAN DELL'ORINO 2008 175 €

MASTROJANNI, VIGNA LORETO
2010 185 €

LE RAGNAIE, VECCHIE VIGNE
2011 190 €

ALTESINO 2000 250 €

CUPANO, BRUNELLO 2006 270 €

CUPANO, BRUNELLO 2005 250 €

CUPANO, BRUNELLO 2004 320 €

CUPANO, BRUNELLO 2003 265 €

CUPANO, BRUNELLO 2002 335 €

CUPANO, BRUNELLO 2001 345 €

CUPANO, BRUNELLO 2000 395 €

PIEVE SANTA RESTITUTA,
SUGARILLE 2007 275 €

MASTROJANNI, VIGNA SCHIENA
D'ASINO 2010 325 €

MASTROJANNI, VIGNA SCHIENA
D'ASINO 2008 285 €

MASTROJANNI, VIGNA SCHIENA
D'ASINO 2011 320 €

SALVIONI 2011 320 €

CASANOVA DI NERI, TENUTA
NUOVA 1999 380 €

CASANOVA DI NERI, TENUTA
NUOVA 1997 430 €

Il Palagio Menu



CASANOVA DI NERI, TENUTA NUOVA 1995	400 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 2008	480 €
IL MARRONETO, MADONNA DELLE GRAZIE 2011	360 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 2007	565 €
IL MARRONETO, MADONNA DELLE GRAZIE 2010	430 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 2006	610 €
POGGIO DI SOTTO 2011	375 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 2004	550 €
POGGIO DI SOTTO 2010	355 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 2003	380 €
BIONDI-SANTI, TENUTA IL GREPPO 1990	1,200 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 1995	850 €
LA CERBAIONA 2011	380 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 1999	
LA CERBAIONA 2009	330 €	CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 1997	
LA CERBAIONA 2008	360 €	MARCHESI DE ' FRESCOBALDI FRESCOBALDI-FERRÉ 1993	
CASTELLO BANFI, POGGIO ALLE MURA 1998	385 €	CANALICCHIO DI SOPRA, 2012	
CASANOVA DI NERI, CERRETALTO 2010	650 €	UCCELLIERA, 2008	

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

Il Palagio Menu



Il Palagio

Borgo Pinti 99, 50121 Florence,
Italy

Opening Hours:
Sunday 12:30-15:00

Made with [Menu](#)

