il Palmento di Feudi RISTORANTE

MENÚ

Coperto - Service 4€

WIFI PSW: ristoranteilpalmento

Feudi del *Pisciotto*



LISTA DEGLI ALLERGENI

I. Frutta a guscio-tree nuts. 2. Arachidi-peanuts 3. Lupino-lupin 4. Latte e latticini-milk and dairy products 5. Uova-eggs 6. Pesce-fish 7. Molluschi-shellfish 8. Crostacei-crustaceans 9. Soia-soya I0. Cereali contenenti glutine-cereals containing gluten 11. Semi di sesamo-sesamo seeds 12. Sedano-celery 13. Senape-mustard 14. Anidride solforosa-sulphur dioxide

In mancanza del fresco tutti i prodotti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati o abbattuti di alta qualità. Abbattuto secondo il reg. CE 853/2004, All. III, sez. VIII, Cap.3, lett. D, punto 3.
In the absence of fresh all products could be replaced with frozen or blast chilled of a high standard. Blast chilled products according to EC reg. 853/2004, annex III, sec. VIII, chapter 3, letter D, point 3.

TERRA MIA

Menù degustazione carne

Pane di grani antichi siciliani
Grissini all'olio di oliva
Olio delle nostre tenute
(allergeni: 1, 4, 5, 10, 11)

***

Aperitivo di benvenuto
[Bollicine Brut]

Carpaccio di vitello dell'Etna, riduzione di melograno,
funghi cardoncelli alla brace e ragusano semistagionato
(allergeni: 4, 12)

***

Tortello ripieno di coniglio alla cacciatora, crema di spinaci ripassati
e polvere di olive nere
(allergeni: 4, 5, 10, 12)

***

Filetto di maialino nero dei Nebrodi, zucca in agrodolce,
castagne arrosto e salsa al Nero d'Avola
(allergeni: 1, 4, 12, 14)

***

Predessert

***

Tortino al cioccolato fondente, spuma alla vaniglia
e pera alla cannella
(allergeni: 4, 5, 10)

75 €
Bevande escluse

TERRA MIA

Meat Tasting Menù

Ancient Sicilian Grains Bread
Olive Oil Breadsticks
Extra Virgin Olive Oil from Our Estates
(allergens: 1, 4, 5, 10, 11)

***

Welcome Aperitif
[Brut Sparkling Wine]

Etna Veal Carpaccio, pomegranate reduction,
char-grilled cardoncelli mushrooms
and semi-aged Ragusano cheese
(allergens: 4, 12)

***

Tortello stuffed with rabbit "alla cacciatora",
sautéed spinach cream and black olive powder
(allergens: 4, 5, 10, 12)

***

Filet of Nebrodi Black Pig, sweet-and-sour pumpkin,
roasted chestnuts and Nero d'Avola wine sauce
(allergens: 1, 4, 12, 14)

***

Pre-Dessert

***

Dark Chocolate Fondant, vanilla espuma
and cinnamon-poached pear
(allergens: 4, 5, 10)

75 €

Beverages not *included*

MEDITERRANEO DA SCOPRIRE

Menù Degustazione Pesce

Pane di grani antichi siciliani
Grissini all'olio di oliva
Olio delle nostre tenute
(allergeni: 1, 4, 5, 10, 11)

***

Aperitivo di benvenuto
[Bollicine Brut]

Polpo scottato, passatina di ceci all'olio EVO, broccoletti saltati
e maionese alla paprika
(allergeni: 5, 6, 12, 13)

***

Spaghettone di grani antichi siciliani con ragù di triglia e il suo ristretto,
crema di mandorle e mollica tostata al finocchietto
(allergeni: 1, 6, 10, 12, 14)

***

Pescato del mediterraneo alla brace con zuppetta di crostacei
e patate con cuore fondente
(allergeni: 6, 8, 12, 14)

***

Predessert

***

Soffice al mandarino, cioccolato bianco
e crumble di frutta secca
(allergeni:1, 4, 5, 10)

75 €

Bevande escluse

MEDITERRANEO DA SCOPRIRE

Fish Tasting Menù

Ancient sicilian heritage grain bread
Handcrafted olive oil breadsticks
Estate-Produced extra virgin olive oil
(allergens: 1, 4, 5, 10, 11)

***

Welcome Aperitif
[Brut Sparkling Wine]

Seared Octopus, chickpea purée with extra virgin olive oil,
sautéed broccoli rabe and paprika mayonnaise
(allergens: 5, 6, 12, 13)

***

Sicilian Ancient-Grain Spaghettone with red mullet ragù
and its reduced sauce, almond cream
and toasted breadcrumbs with wild fennel
(allergens: 1, 6, 10, 12, 14)

***

Mediterranean Catch of the Day, grilled, with shellfish soup
and fondant potatoes
(allergens: 6, 8, 12, 14)

***

Pre-Dessert

***

Soft Mandarin Cake, white chocolate
and dried-fruit crumble
(allergens:1, 4, 5, 10)

75 €

Beverages not included

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Menù Degustazione Vegetariano

Pane di grani antichi siciliani
Grissini all'olio di oliva
Olio delle nostre tenute
(allergeni: 1, 4, 5, 10, 11)

***

Aperitivo di Benvenuto
[Bollicine Brut]

Zuppa di fagioli siciliani, funghi saltati al rosmarino
e crostino di pane tostato
(allergeni: 10, 12)

***

Risotto alla zucca, fonduta di primo sale e liquirizia
(allergeni: 4, 12)

***

Involtino di verza ripieno alla siciliana su vellutata
di porro e patate
(allergeni: 1, 10, 12)

***

Predessert

***

Cannolo artigianale con ricotta locale
e riduzione di passito Tachis
(allergeni: 4, 5, 10)

70 €
Bevande escluse

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Vegetarian Tasting Menù

Ancient sicilian heritage grain bread
Handcrafted olive oil breadsticks
Estate-Produced extra virgin olive oil
(allergens: 1, 4, 5, 10, 11)

***

Welcome Aperitif
[Brut Sparkling Wine]

Sicilian Bean Soup, rosemary-sautéed mushrooms
and toasted bread crostini
(allergens: 10, 12)

***

Pumpkin Risotto, Primo Sale cheese fondue
and liquorice
(allergens: 4, 12)

***

Sicilian-Style Stuffed Savoy Cabbage Roll,
served on a leek and potato velouté
(allergens: 1, 10, 12)

***

Pre-Dessert

***

Handmade Cannolo with local ricotta
and Passito Tachis wine reduction
(allergens: 4, 5, 10)

75 €

Beverages not included

Menù à la Carte

I piatti proposti nei menù degustazione possono essere ordinati à la carte

The dishes offered in the tasting menù can be ordered à la carte

Antipasti Starters	**23€**
Primi First Courses	**25€**
Secondi Main Courses	**28€**
Dessert	**10€**

Coperto - Service 4€

WIFI PSW: ristoranteilpalmento

Le Ispirazioni dello Chef

Lo Chef propone una selezione di creazioni fuori menù, ispirate alla stagionalità e alla disponibilità delle migliori materie prime.

Piatti in continua evoluzione, pensati per valorizzare il territorio e interpretare l'estro creativo del momento.

Chiedi al nostro staff le proposte del giorno.

Chef's Inspirations

The Chef presents a selection of off-menu creations, inspired by seasonality and the availability of the best ingredients.

Dishes in constant evolution, designed to highlight the local territory and express the creative flair of the moment.

Ask our staff for today's specials.

Coperto - Service 4€

WIFI PSW: ristoranteilpalmento