



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Menù Bistrot

Lista degli allergeni-list of allergens

1. Frutta a guscio-tree nuts 2. Arachidi-peanuts 3.Lupino-lupin 4. Latte e prodotti latticini-milk and milk products 5. Uova-eggs 6.Pesce-fish 7. Molluschi-shellfish 8.Crostacei-crustaceans 9.Soja-soya 10.Cereali contenente 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 alto livello, 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 E.Creg. 853/2004 annex III sec.VIII chapter 3 letter D point 3

Terra Di Sicilia

Meat Menu

**Carpaccio di Manzo dell'Etna, Mozzarella di Bufala,
Mandorle Tostate e Fichi**

*Etna Beef Carpaccio, Buffalo Mozzarella, Toasted Almonds
and Figs*

(Allergens: 1,4)

**Cavatello di grani antichi siciliani con ragù di
salsiccia e fonduta di provola affumicata**

*Ancient Sicilian grain cavatelli with sausage ragù and
smoked provola fondue*

(Allergens: 4,5,10,12)

OR

**Involtini di vitello alla siciliana con pistacchio
e patate al rosmarino**

*Sicilian-style veal rolls with pistachio and rosemary
roasted potatoes*

(Allergens: 1, 10, 12)

Parfait di mandorle siciliane e cioccolato fondente

Sicilian almond parfait with dark chocolate

(Allergens: 1,4, 5, 10)

55€

Menù Degustazione di Tre Portate: Antipasto, Primo **o** Secondo, Dolce

*Three Courses Tasting Menù: Starter, First **or** Second Course, Dessert*

Mare Di Sicilia

Fish Menu

**Tataki di tonno, avocado siciliano, cipolla
caramellata e chips di sesamo**

*Tuna tataki, Sicilian avocado, caramelized onion, and
sesame chips*
(Allergens: 5,6,10,11)

**Bucatini di grani antichi siciliani con le sarde,
mollica atturrata e uvetta**

*Bucatini made with ancient Sicilian grains with sardines,
toasted breadcrumbs, and raisins*
(Allergens: 6,10,12)

OR

**Pesce spada alla ghiotta con cappero fritto
e mentuccia**

*Swordfish "alla ghiotta" with fried capers
and wild mint*
(Allergens: 6,10,12,14)

Tartelletta al Limone e Meringa

Lemon and Meringue Tartlet
(Allergens: 1, 4, 5, 10)

55€

Menù Degustazione di Tre Portate: Antipasto, Primo **o** Secondo, Dolce
*Three Courses Tasting Menù: Starter, First **or** Second Course, Dessert*

Orto Di Sicilia

Vegetarian Menu

**Crocchè di patate, marmellata di cipolla di
Giarratana, misticanza e scaglie di ragusano
semistagionato**

*Potato croquettes, Giarratana onion jam, mixed salad
greens, and shavings of semi-aged Ragusano cheese*

(Allergens: 4,5,10,12)

**Spaghetti spezzati di grani antichi siciliani
con tenerumi, estratto di basilico
e mollica atturrata**

*Broken spaghetti made from ancient Sicilian
grains with "tenerumi", basil extract,
and toasted breadcrumbs*

(Allergens: 10,12)

OR

**Cotoletta di melanzana, insalata ai tre
pomodori, cipolla rossa ed origano siciliano**

*Eggplant cutlet, three-tomato salad, red onion,
and Sicilian oregano*

(Allergens: 5,10)

Cheesecake con frutta di stagione

Cheesecake with seasonal fruit

(Allergens: 1,4,5,10)

55€

Menù Degustazione di Tre Portate: Antipasto, Primo • Secondo, Dolce

*Three Courses Tasting Menù: Starter, First **or** Second Course, Dessert*