



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

MENÙ

“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella”.

Anthelme Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto, 1825



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Menù degustazione

Tasting menu

Da quattro portate 45 €

With four courses

Da sei portate 68 €

With six courses

Calici in abbinamento

Matching wines

Tre calici di vino 22 €

Three glasses of wine

Cinque calici di vino 35 €

Five glasses of wine

Cucina d'autore

Fine dining

Tutti i giorni a pranzo e cena è possibile ordinare il menù degustazione di 4 portate (carne o pesce) in abbinamento a 3 calici di vino 60 €

Every day for lunch and dinner you can order the 4 course tasting menu (meat or fish) paired with 3 glasses of wine

* Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo

Please note, due to the complexity of the tasting menu, it is intended for the enjoyment of the whole table



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Antipasti
Appetizers

Terrina di faraona con pistacchio e marmellata di funghi
porcini e lardo di colonnata 22 €
Guinea fowl terrine with pistachio and porcini mushroom jam

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo marinato, maionese di
capperi e cipolla bruciata 21 €
***Beef tartare with marinated egg yolk, caper mayonnaise and burnt
onion***

Ricotta di pane con tuma fritta e zucca in agrodolce
profumata alla mentuccia 16 €
***Bread ricotta with tuma cheese and sweet and sour pumpkin
scented with mint***

Sarde alla beccafico con polenta di mais dolce fritta 18 €
"Beccafico" sardines with sweet fried corn polenta

Polpo scottato servito con hummus di ceci neri autoctoni e
petali di pomodoro confit 18 €
***Seared octopus served with native black chickpea hummus and
confit tomato petals***



Primi piatti
First courses

Pacchero fresco di Russello con crucifere, alici e formaggio dei poveri 17 €
Homemade Pacchero pasta from Russello with crucifere, anchovies and bread crumbs

Raviolo fresco di ricotta su purea di zucca arrostita e crudo di gambero rosso di Mazara 22 €
Fresh ricotta ravioli with roasted pumpkin puree and raw red prawn from Mazara

Cavatello fresco di farina di carruba con senape, fonduta di ragusano e pepe nero 19 €
Homemade Cavatello pasta served with mustard, Ragusano cheese fondue and black pepper

Grattoni di grani antichi siciliani con fagiolo Cosaruciaru e cozze 19 €
Sicilian ancient grain Grattoni pasta with Cosaruciaru bean and mussels

Spaghetti di grani antichi siciliani con stracotto di manzo e di vitello e finocchietto 19 €
Sicilian ancient grain spaghetti with beef and veal stew and wild fennel

N.B.: le paste fresche sono di nostra produzione

Our fresh pasta is homemade



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Secondi piatti
Second courses

Ricciola cotta a bassa temperatura glassata al mosto d'uva 26 €
Amberjack cooked at low temperature glazed with grape must

Branzino con squame soffiate, purea di carote agrumate e salsa al limone 24 €
Sea bass with crisp scales, carrot puree and lemon sauce

Filetto di manzo con purea di patate affumicate e cipolla caramellata 26 €
Beef fillet with smoked potato puree and caramelized onion

Petto di pollo arrosto su purea di castagne e olio all'alloro 24 €
Roasted chicken breast on chestnut puree and bay leaf oil

Baccalà in crosta di pistacchio con purea e cous cous di cavolfiore 22 €
Codfish in a pistachio crust, coulfiflower puree and cous cous

N.B.: il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

The fish to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, point 3



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Dessert

Bavarese al pistacchio su zuppetta di lamponi
Pistachio Bavaroise on raspberry coulis 10 €

Tiramisù alla nocciola e caffè
Hazelnut and coffee tiramisu 9 €

Pera all'eterno
Pear poached in L'eterno wine, filled with ricotta cheese 10 €

Semifreddo alla cassata
Cassata Semifreddo 9 €

Selezione di formaggi
Cheese selection 15 €