



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

* 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**

Passeggiata nell'Orto

16 €

Composta di verdure di stagione, vellutata di piselli e mentuccia, germogli e cracker croccante

Compte with seasonal vegetables, pea and mint cream, seasonal sprouts and crunchy crackers

L'uovo perfetto

18 €

Uovo su purea di patate bruciate, crema ai funghi e coppa di maialino nero croccante

The perfect egg on burnt potato puree, mushroom cream and crispy black piglet ham

Il polpo scopre la terra

19 €

Macco di fave con polpo arrostito profumato al rosmarino e pomodorino semi dry

Macco di fave (Sicilian fava beans thick soup) with roasted octopus flavoured with rosemary and semi dry tomatoes

Lo spada di Sicilia

19 €

Pesce spada affumicato con granita al mandarino, pepe rosa gelé al limone e insalatina di stagione

Smoked swordfish with mandarin granita, pink pepper, lemon jelly and seasonal salad



Primi piatti
First courses

Fuori Norma

17 €

Pacchero fresco di grani antichi siciliani su tartare di melanzana profumata al basilico, specchio di pomodoro, pomodorini semi dry e ricotta salata

Fresh pacchero (pasta) of ancient Sicilian grains on aubergine tartare flavoured with basil, tomato cream, semi-dry cherry tomatoes and salted ricotta

La rivincita della carruba

21 €

Cavatello di farina di carruba con pesto di pistacchio, porro, ricotta, limone candito e cotto di carrubo

Cavatello (pasta) of carob flour, with pistachio pesto, leek, ricotta, candied lemon and cooked carob

Il verde e il nero

22 €

Raviolo verde e nero farcito con spinaci, cozze e aria di cozze

Green and black ravioli stuffed with spinach, mussels and air of mussels

Tra le onde del Mediterraneo

23 €

Spaghetti di grani antichi siciliani ai ricci di mare, tartare di gambero rosso di Mazara e arancia candita

Spaghetti of ancient Sicilian grains with sea urchins, Mazara red prawn tartare and candied orange

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

Our fresh pasta is homemade



Secondi piatti
Second courses

La polenta del sud 20 €

Polenta siciliana (frascatula) con ragusano scottato composta di cipolla di Giarratana e chips croccante di frascatula
Sicilian polenta (frascatula) with seared Ragusano cheese, Giarratana onions and crispy polenta chips

La spatula secondo me 23 €

Pesce spatula ripieno alla siciliana arrotolato con patata allo zafferano, zucchine marinate e salsa alle ostriche
Sicilian stuffed spatula fish rolled with saffron potato, marinated courgettes and oyster sauce

Sua maestà il filetto 25 €

Filetto di manzo su purea di melanzana a funghetto e friggitello
Beef fillet on mushroom aubergine puree and friggitello (sweet chili pepper)

Sfera di mare croccante 25 €

Sfera di ricciola ripiena di peperoni arrostiti e pecorino, crosta di mandorle salate e salsa bianca alla ricciola
Amberjack ball stuffed with roasted peppers and pecorino cheese, salted almond crust and white amberjack sauce

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

<i>Oltre la cassata</i>	9 €
Semifreddo alla cassata Sicilian cassata semifreddo	
<i>Emozioni infinite</i>	10 €
Pera all'Eterno Poached pear in L'Eterno wine	
<i>Soffice tentazione</i>	9 €
Bavarese al pistacchio su zuppetta di lamponi Pistachio bavarese on raspberry soup	
<i>Semplicemente parfait</i>	9 €
Parfait alle mandorle Almond parfait	