



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



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

Sgombro all'insalata 19 €

Sgombro marinato con insalata di pomodorini nelle tre forme, ketchup di cipolla di Giarratana, gelè al limone, olio al basilico e pellicola di acqua al pomodorino

Marinated mackerel with cherry tomato salad, Giarratana onion sauce, lemon jelly, basil oil and tomato water film

Crudo all'orientale 19 €

Tartare di Alalunga su caviale di melanzane, Kosho dressing, olio verde e rosso

Tartare of Alalunga fish on aubergine caviar, Kosho dressing, green and red oil



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Primi piatti
First courses

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

La minestra del Rais

22 €

Grattone mantecato con bottarga e limone, panna acida e alacce di Lampedusa

Grattone (small pasta) creamed with bottarga and lemon, sour cream and Lampedusa sardines

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

Tra terra e mare

23 €

Raviolo di maialino nero dei Nebrodi su consommé tiepido di farro e alghe, olio di alloro e pancetta di maialino

Ravioli stuffed with Nebrodi black suckling pig on a warm spelled and seaweed consommé, bay leaf oil and pork belly

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

Our fresh pasta is homemade



Secondi piatti
Second courses

Il piatto del contadino 20 €

Ricotta di pane Majorca con formaggio ragusano e composta di pomodorino pixel di Vittoria

Majorca bread ricotta with Ragusan cheese and pixel tomato compote

Maialino ai profumi di Sicilia 25 €

Lombetto di maialino nero dei Nebrodi con purea di carote agrumate

Nebrodi black suckling pig loin with citrus carrot puree

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

Mare dentro 26 €

Triglia (rossa) ripiena alla mediterranea con purea di cipolla bruciata, cucuncio e la sua salsa profumata allo zafferano

Red mullet stuffed with burnt onion puree, caper berry and its saffron scented 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

Soffice tentazione 9 €

Bavarese al pistacchio su zuppetta di lamponi

Pistachio bavarese on raspberry soup

L'agro dolce 9 €

Crostatina al limone con lime, miele di api nere Sicule, meringa bruciata e chips di sale rosso delle Hawaii

Lemon tart with lime, Sicilian black bee honey, burnt meringue and red Hawaiian salt chips

Emozioni infinite 10 €

Pera all'eterno

Poached pear in L'eterno wine

Cremosa delizia 10 €

Ricotta in doppia consistenza con fichi d'india e noci

Ricotta cream with prickly pears and walnuts