



## 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



Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più ingredienti, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

\* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions.*

*\*In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04.*



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## **MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU**

### **IL PALMENTO DI FEUDI**

**\* 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.**

**~ LA PASSEGGIATA NELL'ORTO**  
**A WALK IN THE VEGETABLE GARDEN**

Una proposta vegetariana, costruita passo dopo passo, con ingredienti raccolti a pochi metri da noi.  
*A vegan menu, built step by step with fresh ingredients that grow a few meters far from us.*

<b>Pane e fagioli</b>	<b>15</b>
Fagioli badda, pane “cunzato” e cardoncelli <i>Badda beans, pane “cunzato” (seasoned bread) and cardoncelli mushrooms</i>	
<b>Spaghettone al pomodoro</b>	<b>18</b>
Spaghetto di grani antichi siciliani, pomodoro siccagno e ricotta salata <i>Spaghetto of ancient Sicilian grains, Siccagno tomato and salted ricotta</i>	
<b>Uovo, brace e tartufo</b>	<b>24</b>
Uovo, patata alla brace e tartufo siciliano <i>Egg, grilled potato and Sicilian truffle</i>	
<b>La cassata siciliana</b>	<b>9</b>
Crema di ricotta, canditi e frutta di stagione <i>Ricotta cream, candied fruit and seasonal fruit</i>	

**45**

Tre calici di vino in abbinamento suggeriti dal nostro sommelier | 22 euro  
Pairing of three glasses of wine suggested by our sommelier | 22 euro

~ LA FESTA  
THE FEAST DAY

Il rito del banchetto a base di carne, antidoto dei nostri nonni alla paura della guerra.  
Ci hanno tramandato questa tradizione e noi ne preserviamo la convivialità.  
*The traditional Meat Feast ritual was the antidote of our grandparents to the fear of war.  
A heritage that we want to preserve to share the same conviviality.*

<b>Tartare di modicana</b>	<b>20</b>
Tartare di vacca modicana, fonduta di provola affumicata delle Madonie e acetosella <i>Modica cow tartare, smoked provola cheese fondue from Madonie and sorrel</i>	
<b>Profumo di grano, profumo di sottobosco</b>	<b>20</b>
Fettuccina di grani antichi siciliani, ragù di funghi e cipolla brasata <i>Fettuccina of ancient Sicilian grains, mushroom ragout and braised onion</i>	
<b>Il maialino nero dei Nebrodi</b>	<b>24</b>
Maialino nero dei Nebrodi e crema di zucca <i>Nebrodi black piglet and pumpkin cream</i>	
<b>Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto</b>	<b>9</b>
Cialda di cannolo, passito Ferrè, ricotta di Niscemi, miele di api nere siciliane e gelato al fiordilatte <i>Cannolo waffle, passito wine Ferrè, ricotta cheese from Niscemi, honey from Sicilian black bees and fiordilatte ice cream</i>	

~ **L'ORIZZONTE**  
**THE SKYLINE**

Un viaggio nella cultura siciliana, alla scoperta delle tradizioni dei tanti popoli che hanno vissuto in questa isola, gettando le basi del nostro futuro. Tutti accomunati dallo stesso sguardo che dalla terra si leva verso il cielo per poi perdersi nel mare.

*A journey into Sicilian culture, to discover the traditions of the many peoples who have lived on this island, laying the foundations for our future. All united by the same gaze that rises from the earth towards the sky and then gets lost into the sea.*

**Rosso di Mazara e Mandorla dei Templi** **20**

Gambero rosso di Mazara, porro e crumble di mandorle Tuono della Valle dei Templi  
*Red prawn from Mazara with crumble of leek and Tuono almond from the Valley of the Temples*

**Terra e Mare** **20**

Gnocchi, cozze, lenticchie nostrane, verdura ripassata, pomodorino e peperoncino dolce  
*Gnocchi, mussels, local lentils, sautéed vegetables, cherry tomatoes and sweet chilli*

**Spiedo di spada** **24**

Spiedo di pesce spada, caponata e maionese di agrumi  
*Swordfish spit, Sicilian "caponata" and citrus scented mayonnaise*

**Zuppa di frutta** **9**

Frutta stagione, yogurt e biscotto  
*Seasonal fruit, yogurt and biscuit*

**55**

Tre calici di vino in abbinamento suggeriti dal nostro sommelier | 22 euro  
Pairing of three glasses of wine suggested by our sommelier | 22 euro