



## 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.*



## **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.**

**dalla terra...**  
*from the land...*

*4 portate*

**La ricotta e gli asparagi di Niscemi**  
*Ricotta cheese and asparagus from Niscemi*

**Gnocchetti di patata alla carbonara, petali di tuorlo d'uovo e verdure di stagione**  
*Potato gnocchi with "carbonara" sauce, yolk petal, seasonal vegetables*

**Agnello, carota arrosto e demi glace**  
*Lamb, roasted carrot and demi glace*

**Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto**  
*Cannolo with Feudi del Pisciotto Passito wine*

**dalla terra...**  
*from the land...*

*6 portate*

**Tartare di modicana con fonduta di provola affumicata delle Madonie e rucola**  
*Modicana breed cow tartare with smoked Madonie provola fondue and rocket salad*

**La ricotta e gli asparagi di Niscemi**  
*Ricotta cheese and asparagus from Niscemi*

**Gnocchetti di patata alla carbonara, petali di tuorlo d'uovo e verdure di stagione**  
*Potato gnocchi with "carbonara" sauce, yolk petal, seasonal vegetables*

**Agnello, carota arrosto e demi glace**  
*Lamb, roasted carrot and demi glace*

**Farro, passito Ferrè e mollica atturrata di grani antichi siciliani**  
*Spelt with Feudi del Pisciotto Passito wine and bread crumbs from Sicilian ancient grain*

**Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto**  
*Cannolo with Feudi del Pisciotto Passito wine*

65

*Quattro calici di vino in abbinamento suggeriti dal nostro sommelier | 25 euro*  
*Pairing of four glasses of wine suggested by our sommelier | 25 euro*

**...al mare**  
**...to the sea**

*4 portate*

**Riccio di mare, polpo scottato e la sua maionese**  
***Sea urchin, pan-seared octopus and its mayonnaise***

**Plin con ricotta, maggiorana e limone su salsa di fave fresche**  
***Plin with ricotta cheese, lemon zest, marjoram and fresh fava beans sauce***

**Pescato del giorno in olio cottura, olive nere “passuluna” alla brace e bieta**  
***Catch of the day in cooking oil, grilled “passuluna” black olive purée and chard***

**Tarte a l’orange**  
***Orange tart***

**...al mare**  
**...to the sea**

*6 portate*

**Crema di piselli freschi, pistacchio della Valle dei Templi e gambero rosso di Mazara**  
*Cream of fresh peas, pistachio from the Valley of the Temples and Mazara red shrimp*

**Riccio di mare, polpo scottato e la sua maionese**  
*Sea urchin, pan-seared octopus and its mayonnaise*

**Zuppa di lenticchie, cipolla bruciata e olio extravergine di oliva al prezzemolo**  
*Lentil soup, charred onion and parsley extra virgin olive oil*

**Plin con ricotta, maggiorana e limone su salsa di fave fresche**  
*Plin with ricotta cheese, lemon zest, marjoram and fresh fava beans sauce*

**Pescato del giorno in olio cottura, olive nere “passuluna” alla brace e bieta**  
*Catch of the day in cooking oil, grilled “passuluna” black olive purée and chard*

**Tarte a l’orange**  
*Orange tart*

70

*Quattro calici di vino in abbinamento suggeriti dal nostro sommelier | 25 euro*  
*Pairing of four glasses of wine suggested by our sommelier | 25 euro*

**Antipasti**  
*Starters*

<b>Zuppa di lenticchie, cipolla bruciata e olio extravergine di oliva al prezzemolo</b> <i>Lentil soup, charred onion and parsley extra virgin olive oil</i>	<b>12</b>
<b>Tartare di modicana con fonduta di provola affumicata delle Madonie e rucola</b> <i>Modicana breed cow tartare with smoked Madonie provola fondue and rocket salad</i>	<b>15</b>
<b>La ricotta e gli asparagi di Niscemi</b> <i>Ricotta cheese and asparagus from Niscemi</i>	<b>14</b>
<b>Crema di piselli freschi, pistacchio della Valle dei Templi e gambero rosso di Mazara</b> <i>Cream of fresh peas, pistachio from the Valley of the Temples and Mazara red shrimp</i>	<b>16</b>
<b>Riccio di mare, polpo scottato e la sua maionese</b> <i>Sea urchin, pan-seared octopus and its mayonnaise</i>	<b>18</b>



## **Primi**

### *Main Courses*

<b>Anelletti al sugo di maialino nero dei Nebrodi</b> <i>Anelletti pasta with Nebrodi black piglet sauce</i>	<b>15</b>
<b>Gnocchetti di patata alla carbonara, petali di tuorlo d'uovo e verdure di stagione</b> <i>Potato gnocchi with "carbonara" sauce, yolk petal, seasonal vegetables</i>	<b>16</b>
<b>Plin con ricotta, maggiorana e limone su salsa di fave fresche</b> <i>Plin with ricotta cheese, lemon zest, marjoram and fresh fava beans sauce</i>	<b>17</b>
<b>Farro, passito Ferrè e mollica atturrata di grani antichi siciliani</b> <i>Spelt with Feudi del Pisciotto Passito wine and bread crumbs from Sicilian ancient grain</i>	<b>14</b>
<b>Risotto riserva San Massimo ai carciofi e tartare di gambero gobetto</b> <i>Riserva San Massimo risotto with artichoke and "gobetto" shrimps tartare</i>	<b>20</b>

## **Secondi**

### *Main Courses*

<b>Pescato del giorno in olio cottura, olive nere "passuluna" arrosto e bieta</b> <i>Catch of the day in cooking oil, grilled "passuluna" black olive purée and chard</i>	<b>22</b>
<b>Il polletto della masseria Ventosa, ripieno alla cacciatora e patate alla brace</b> <i>Chicken from the Ventosa farm with cacciatora stuffing and grilled potatoes</i>	<b>18</b>
<b>Pancetta di maialino nero dei Nebrodi alla brace</b> <i>Crispy Nebrodi black sucking pig belly over charcoal coals</i>	<b>22</b>
<b>Agnello, carota arrosto e demi glace</b> <i>Lamb, roasted carrot and demi glace</i>	<b>20</b>

**Dolci**  
*Desserts*

<b>Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto</b> <i>Cannolo with Feudi del Pisciotto Passito wine</i>	<b>8</b>
<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù</i>	<b>8</b>
<b>Tarte a l'orange</b> <i>Orange tart</i>	<b>8</b>
<b>Bavarese al pistacchio</b> <i>Pistachio bavarese</i>	<b>8</b>