



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

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.**

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

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

Primi

Main Courses

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

Secondi

Main Courses

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

Dolci
Desserts

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