



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
4 courses

Maialino al vapore al profumo di erbe, fagioli e salsa barbecue
Steamed suckling pig flavored with herbs, beans and barbecue sauce

Plin al ragout bianco di coniglio, consommé di funghi ed estratto di prezzemolo
Plin with white rabbit ragout, mushroom consommé and parsley extract

Manzo, porri affumicati, funghi, aglio e olio
Beef, smoked leeks, mushrooms, garlic and oil

Tarte tatin di mele
Apple tarte tatin

...al mare
...to the sea

4 portate
4 courses

Gambero rosso di Mazara, veli di finocchio e arance
Mazara red shrimp, fennel and orange slices

Pacchero, emulsione di ricci di mare, cozze e cicoria ripassata
Pacchero pasta with emulsion of sea urchins, mussels and sautéed chicory

Pescato del giorno, zucchine, salsa beurre blanc
Smoked catch of the day, zucchini and beurre blanc sauce

**Panna cotta alla vaniglia con crumble alle noci, pere caramellate,
biscotto all'anice e cioccolato bianco**
*Vanilla panna cotta with walnut crumble, caramelized pears, aniseed biscuit and
white chocolate*

Antipasti
Starters

Lenticchie nostrane, zuppa di funghi di ferla e spuma di cipolla alla brace <i>Local lentils, Ferla mushroom soup and grilled onion foam</i>	16
Gambero rosso di Mazara, veli di finocchio e arance <i>Mazara red shrimp, fennel and orange slices</i>	21
Maialino al vapore al profumo di erbe, fagioli e salsa barbecue <i>Steamed suckling pig flavored with herbs, beans and barbecue sauce</i>	18
Tagliatella di calamaro, salsa amatriciana e Primo Sale <i>Squid tagliatella with amatriciana sauce and Primo Sale cheese</i>	20

Primi

Main Courses

Plin al ragout bianco di coniglio, consommé di funghi ed estratto di prezzemolo 20
Plin with white rabbit ragout, mushroom consommé and parsley extract

Risotto, zucca al barbecue, crema di scamorza affumicata e croccante al rosmarino 18
Risotto, grilled pumpkin, cream of smoked Scamorza cheese and rosemary brittle

Fusilli, indivia, ricotta e limone 15
Fusilli pasta, endive, ricotta cheese and lemon zest

Pacchero, emulsione di ricci di mare, cozze e cicoria ripassata 20
Pacchero pasta with emulsion of sea urchins, mussels and sautéed chicory

Secondi
Main Courses

Quaglia: petto e coscia scottati, indivia brasata e nocciole tostate 23
Seared breast and leg of quail, braised endive and toasted hazelnuts

Manzo, porri affumicati, funghi, aglio e olio 22
Beef, smoked leeks, mushrooms, garlic and oil

Alalunga, cipolla in agrodolce, maionese al prezzemolo dell'orto, uva passa e pinoli 20
Alalunga tuna, sweet and sour onion, mayonnaise with parsley from the garden, raisins and pine nuts

Pescato del giorno, zucchine, salsa beurre blanc 25
Smoked catch of the day, zucchini and beurre blanc sauce

Dolci

Desserts

Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto <i>Cannolo with Feudi del Pisciotto passito wine</i>	8
Panna cotta alla vaniglia con crumble alle noci, pere caramellate, biscotto all'anice e cioccolato bianco <i>Vanilla panna cotta with walnut crumble, caramelized pears, aniseed biscuit and white chocolate</i>	8
Tarte tatin di mele <i>Apple tarte tatin</i>	8
Millefoglie alla crema <i>Millefeuille with cream</i>	8