



# 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.*



## **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.**

**Il menu dello chef Costantino**  
*Chef Costantino's Menu*

**5 portate**  
**5 courses**

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

**Tagliatella di calamaro, salsa amatriciana e primo sale**  
*Squid tagliatella with amatriciana sauce and primo sale cheese*

**Risotto, zucca al barbecue, crema di scamorza affumicata e liquirizia**  
*Risotto, grilled pumpkin, cream of smoked scamorza cheese and licorice*

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

**Millefoglie alla crema al pistacchio**  
*Millefeuille with pistachio cream*

80

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

**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*

**Stracotto di manzo modicano, porri affumicati, carota, aglio e olio**  
*Modica beef stew, smoked leeks, carrot, garlic and oil*

**Funghetto alla nocciola**  
*Hazelnuts "mushroom"*

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

**4 portate**  
**4 courses**

**Noce di mare, bieta e pomodoro**  
***Sea "walnut", chard and tomato***

**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 bernese**  
***Catch of the day, zucchini and béarnaise sauce***

**Biscotto all'anice, panna cotta alla vaniglia con crumble alle noci e pere caramellate**  
***Aniseed biscuit, vanilla panna cotta with walnut crumble and caramelized pears,***

**Antipasti**  
***Starters***

**Maialino al vapore al profumo di erbe, fagioli e salsa barbecue** 18  
***Steamed suckling pig flavored with herbs, beans and barbecue sauce***

**Lenticchie nostrane, zuppa di funghi di ferla e spuma di cipolla alla brace** 15  
***Local lentils, Ferla mushroom soup and grilled onion foam***

**Tagliatella di calamaro, salsa amatriciana e primo sale** 20  
***Squid tagliatella with amatriciana sauce and primo sale cheese***

**Gambero rosso di Mazara, veli di finocchio e arance** 21  
***Mazara red shrimp, fennel and orange slices***

**Primi**  
*Main Courses*

**Risotto, zucca al barbecue, crema di scamorza affumicata e liquirizia** 20  
*Risotto, grilled pumpkin, cream of smoked scamorza cheese and licorice*

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

**Pacchero, emulsione di ricci di mare, cozze e cicoria ripassata** 22  
*Pacchero pasta with emulsion of sea urchins, mussels and sautéed chicory*

**Tagliolini 40 tuorli mantecati con ceci locali e tartufo siciliano** 24  
*Tagliolini pasta made with 40 egg yolks creamed with local chickpeas and Sicilian truffle*



**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*

**Stracotto di manzo modicano, porri affumicati, carota, aglio e olio** 22  
*Modica beef stew, smoked leeks, carrot, garlic and oil*

**Alalunga, salsa eoliana, uva passa e pinoli** 20  
*Alalunga tuna, eolian sauce, raisins and pine nuts*

**Pescato del giorno, zucchine, salsa bernese** 25  
*Catch of the day, zucchini and béarnaise sauce*

**Dolci**  
*Desserts*

**Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto** 8  
*Cannolo with Feudi del Pisciotto passito wine*

**Biscotto all'anice, panna cotta alla vaniglia con crumble alle noci e pere caramellate** 8  
*Aniseed biscuit, vanilla panna cotta with walnut crumble and caramelized pears*

**Millefoglie alla crema al pistacchio** 8  
*Millefeuille with pistachio cream*

**Funghetto alla nocciola** 8  
*Hazelnuts "mushroom"*