



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.**

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

Spatola, bieta e pomodoro
Cutlass fish, 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

Triglia, salsa di provola affumicata e patate croccanti 24
Red mullet, smoked provola cheese and crispy potato

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

Dolci
Desserts

Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto <i>Cannolo with Feudi del Pisciotto passito wine</i>	8
Biscotto all'anice, panna cotta alla vaniglia con crumble alle noci e pere caramellate <i>Aniseed biscuit, vanilla panna cotta with walnut crumble and caramelized pears</i>	8
Millefoglie alla crema al pistacchio <i>Millefeuille with pistachio cream</i>	8
Funghetto alla nocciola <i>Hazelnuts "mushroom"</i>	8
Degustazione di formaggi siciliani <i>Cheese tasting</i>	14