



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

IL PALMENTO DI FEUDI

Antipasti
Starters

Arancino di fungo di ferla, provola affumicata e cialda croccante 20
Ferla mushroom arancino, smoked provola cheese and crunchy wafer

Tataki di alalunga 22
Albacore tuna tataki

Moscardino alla ghiotta 22
Musky octopus “alla ghiotta”

Girello di manzo di razza Modicana, salsa tonnata 24
Modicana beef round steak, tuna and field greens

Primi
Main Courses

Rigatoni al ragu di tonno rosso <i>Rigatoni with red tuna ragu</i>	28
Pasta con le sarde <i>Pasta with sardines</i>	24
Spaghettoni al pomodoro siciliano e ricotta salata <i>Spaghettoni with siciliano tomato and salted ricotta</i>	22
Plin di coniglio al sugo di arrosto <i>Plin stuffed with rabbit and roast sauce</i>	26

Secondi
Main Courses

Lombata di manzo alla brace, patate arrosto e demi glace <i>Grilled beef loin, roasted potatoes and demi glace</i>	28
Polletto allo spiedo <i>Roast chicken</i>	25
Carciofo “vagghiardu” di Niscemi alla brace <i>Grilled Niscemi “vagghiardu” artichoke</i>	22
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	30

Dolci
Desserts

Cannolo di ricotta al Passito di Feudi del Pisciotto 10
Cannolo with ricotta cheese and Feudi del Pisciotto's Passito

Sorbetto agli agrumi 10
Citrus sorbet

Panna cotta alle fragole con frolla e basilico 10
Strawberry panna cotta with pastry and basil

Ganache al cioccolato 70%, arance candite e meringhe 10
Chocolate ganache 70%, candied oranges and meringues