



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

IL PALMENTO DI FEUDI

Menu degustazione

Tasting menu

Lasciatevi ispirare:

un percorso del gusto, dal mare alla terra, firmato dal nostro chef

Be inspired:

a tasting menu, a journey from the sea to the land, signed by our chef

dal mare...
from the sea...
65

...alla terra
...to the land
60

Antipasti

Starters

- | | |
|--|-----------|
| Tartare di manzo di razza modicana, uovo marinato e maionese di capperi nostrani
<i>Modicana beef tartare, marinated egg and caper mayonnaise</i> | 24 |
| Arancina al pistacchio di Raffadali DOP, provola affumicata e cialda croccante
<i>Arancina with Raffadali DOP pistachio, smoked provola cheese and crunchy wafer</i> | 20 |
| Polpo alla brace glassato, patata morbida e ricci di mare
<i>Glazed grilled octopus, soft potato and sea urchins</i> | 24 |
| Pesce spada affumicato, formaggio di capra girgentana e fichi
<i>Smoked swordfish, goat's cheese and figs</i> | 22 |
| Pomodoro cuore di bue, burrata e olio al basilico
<i>Oxheart tomato, burrata and basil oil</i> | 16 |

Primi piatti

Main Courses

- Raviolone di pasta all'uovo con ricotta vaccina, pesto alla trapanese e verdure** **22**
Egg pasta ravioli with cow's milk ricotta, Trapanese pesto and vegetables
- Spaghettone di grani siciliani aglio e olio, pomodorini al bbq e calamaretti spillo** **24**
Spaghettone made with Sicilian grains, garlic and olive oil, BBQ cherry tomatoes and baby squids
- Risotto riserva San Massimo, zucca e liquirizia** **20**
Risotto reserve San Massimo, pumpkin and liquorice
- Pappardelle al ragout di coniglio, funghi di Ferla ed erbe aromatiche** **22**
Pappardelle with rabbit ragout, Ferla mushrooms and aromatic herbs

Secondi piatti

Main Courses

Spiedo di maiale alla brace, scalogno e prugne <i>Grilled pork skewer, shallot and plums</i>	24
Animella di vitello, verza al burro e salsa al vino Alaziza <i>Sweetbreads of veal, cabbage in butter and Alaziza wine sauce</i>	28
Tonno tataki glassato al sesamo e ortaggi in agrodolce <i>Tuna tataki glazed with sesame and sweet and sour vegetables</i>	26
Patata morbida, Fior di Garofalo del caseificio Passalacqua e fungo di Ferla <i>Soft potato, Fior di Garofalo cheese from the Passalacqua dairy and Ferla mushrooms</i>	22
Pescato del giorno alla mugnaia, salsa verde e bieta <i>Catch of the day à la meunière, green sauce and chard</i>	28

Dessert

Cannolo di ricotta al passito di Feudi del Pisciotto <i>Cannolo with ricotta cheese and Passito Ferré</i>	10
Panna cotta, gelatina di mele, croccante alle mandorle della Valle dei Templi e miele millefiori Percia Quartari <i>Panna cotta, apple jelly, almond brittle made with almonds from the Valley of the Temples and Percia Quartari wildflower honey</i>	10
Soffice alla vaniglia, pera e gelato <i>Vanilla soft cake, pear and ice cream</i>	10
Mousse al cioccolato fondente 70%, cioccolato bianco, gel di arance e caramello salato <i>70% dark chocolate mousse, white chocolate, orange gel and salted caramel</i>	10
Tortino al pistacchio DOP di Raffadali e gelato al fior di latte <i>Raffadali DOP pistachio cake and fior di latte ice cream</i>	10