



il **P**almento
di **F**eudi
RISTORANTE

Menù



il **P**almento
di **F**eudi
RISTORANTE

Lista degli allergeni-list of allergens

1. Frutta a guscio-tree nuts 2. Arachidi-peanuts 3. Lupino-lupin 4. Latte e prodotti latticini-milk and milk products 5. Uova-eggs 6. Pesce-fish 7. Molluschi-shellfish 8. Crostacei-crustaceans 9. Soia-soya 10. Cereali contenente glutine-cereals containing gluten 11. Semi di sesamo-sesame seeds 12. Sedano-celery 13. Senape-mustard 14. Anidride solforosa-sulphur dioxide

In mancanza del fresco tutti i prodotti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati o abbattuti di alto livello Abbattuto secondo il reg. CE 853/2004 all. III sez VIII cap. 3 lett. D punto 3 In the absence of fresh all products could be replaced with frozen or blast chilled of a high standard Blast chilled products according to EC reg. 853/2004 annex III sec. VIII chapter 3 letter D point 3

Coperto 4€

WIFI PSW: ristoranteilpalmento

Terra Mia

Pane di Grani Antichi Siciliani
Grissini al Sesamo
Olio delle Nostre Tenute
Aperitivo di Benvenuto
Bollicine di Davolarosa
(Allergeni: 1,4,5,10,11)

Tartare di Manzo dell'Etna, Ortaggi di stagione
e Tuorlo d'Uovo Marinato
(Allergeni: 5,10,12,13)

Bottone di Pasta Fresca di Costine di Maiale
al Sugo e Fonduta di Primosale
(Allergeni: 4,5,10,12)

Guancetta di Manzo Brasata al Nero
d'Avola e Spinacino Glassato
(Allergeni: 4,12,14)

PRESEDESSERT

Delizia all'Arancia, Cioccolato Bianco
e Pistacchio
(Allergeni: 1, 4, 5,10)

70€
Bevande Escluse

Terra Mia

Bread from Sicilian Ancient Grain
Breadsticks with Sesam Seeds
Oil from Our Estates
Welcome Aperitif
Bubbles of Davolarosa
(Allergens: 1,4,5,10,11)

Tartare of Etna Beef, Seasonal Vegetables
and Marinated Egg Yolk
(Allergens: 5,10,12,13)

Fresh Pasta with Pork Ribs in Sauce
and Primosale Fondue
(Allergens: 4,5,10,12)

Braised Beef Cheek with Nero d'Avola,
Soft Potato and Glazed Spinach
(Allergens: 4,12,14)

P R E S E D E S S E R T

Orange Delight, White Chocolate
and Pistacchio
(Allergens: 1, 4, 5, 10)

70€

Beverage Excluded

Mediterraneo da Scoprire

Pane di Grani Antichi Siciliani
Grissini al Sesamo
Olio delle Nostre Tenute
Aperitivo di Benvenuto
Bollicine di Davolarosa
(Allergeni: 1,4,5,10,11)

Polpo alla Brace su Purè di Fave Fresche,
Sanapo Ripassato, Pomodoro Secco e
Peperoncino
(Allergeni: 6,12)

Tortello di Ricotta e Asparagi Selvatici, Bisque di
Crostacei, Crudo di Gambero Rosso e Limone
(Allergeni: 4,5,8,10,12,14)

Pescato del Mediterraneo,
Bieta Ripassata, Battuto di Olive e
Capperi e Mandorle Tostate
(Allergeni: 1,4,6,12)

P R E S E D E S S E R T

Tartelletta con Crema Pasticcera,
Fragole e Mentuccia
(Allergeni: 1,4,5,10)

70€

Bevande Escluse

Mediterraneo da Scoprire

Bread from Sicilian Ancient Grain
Breadsticks with Sesam Seeds
Oil from Our Estates
Welcome Aperitif
Bubbles of Davolarosa
(Allergens: 1,4,5,10,11)

Grilled Octopus on Fresh Broad Beans Puree,
Sanapo, garlic, Oil, Chili Pepper
and Dry Tomatoes
(Allergens: 6,12)

Tortello with Ricotta and Wild Asparagus,
Crustacean Bisque, Raw Red Prawns and Lemon
(Allergens: 4,5,8,10,12,14)

Mediterranean Catch,
Buttered Chard, Olives, Capers and
Almonds
(Allergens: 1,4,6,12)

P R E S E D E S S E R T

Tartlet with Pastry Cream,
Strawberries and Mint
(Allergens: 1,4,5,10)

70€

Beverage Excluded

Menù alla Carta

ANTIPASTI - STARTERS

Verdure dell'Orto su Patata allo Zafferano

Mixed Vegetables on Saffron Potato

(Allergeni: 12)

16€

Prosciutto Crudo di Maialino Nero dei Nebrodi, Provola Affumicata alla Piastra,
Pan Brioche e Asparago

Raw Ham of Black Piglet, Grilled Smoked Provola, Brioche Bread and Asparagus

(Allergeni: 4,5,10,11)

18€

Tartare di Manzo dell'Etna, Ortaggi di Stagione e Tuorlo d' Uovo Marinato

Etna Beef Tartare, Seasonal Vegetables and Marinated Egg Yolk

(Allergeni: 5,10,12,13)

20€

Polpo alla Brace su Purea di Fave Fresche, Sanapo Ripassato,
Pomodoro Secco e Peperoncino

*Grilled Octopus on Fresh Broad Beans Puree, Sanapo, Dry Tomato
and Chilli Pepper*

(Allergeni: 7,12)

22€

Cruditè di Mare

Selezione del Miglior Pescato del Mediterraneo servito al Naturale

Raw Seafood Platter Best Selection of Mediterranean Catch Natural served

(Allergeni: 6,7,8,10,11,14)

35€

Menù alla Carta

PRIMI - FIRST COURSES

- Risotto Carnaroli ai Piselli Novelli, Fonduta di Ragusano Stagionato e Riduzione di Frappato
Carnaroli Risotto with Novelli Peas, Aged Ragusano Fondue and Frappato Reduction
(Allergeni: 4,14) **18€**
- Gnocchi di Patate al Ragù Bianco di Coniglio, Guanciale di Maialino Nero e Nocciole Tostate
Artisanal Potato Gnocchi with White Rabbit Ragout, Black Piglet Cheek and Toasted Hazelnuts
(Allergeni: 1,4,5,10,12) **20€**
- Bottone di Pasta Fresca di Costine di Maiale al Sugo e Fonduta di Primo Sale
Fresh Pasta with Pork Ribs in Sauce and Primosale Fondue
(Allergeni: 4,5,10,12) **20€**
- Spaghettone di Grani Antichi Siciliani al Ragù di Seppia, Olive Nere e Mollica Atturrata al Finocchietto Selvatico
Ancient Sicilian Grain Spaghetti, Calamari Ragout, Black Olives and Toasted Breadcrumbs with Wild Fennel
(Allergeni: 1,5,7,10) **20€**
- Tortello di Ricotta e Asparagi Selvatici, Bisque di Crostacei, Crudo di Gambero Rosso e Limone
Tortello with Ricotta and Wild Asparagus, Crustacean Bisque, Raw Red Prawns and Lemon
(Allergeni: 4,5,8,10,12,14) **24€**

Menù alla Carta

SECONDI - MAIN COURSES

Carote al BBQ su Purea di Ceci e Pesto di Finocchietto
BBQ Carrots on Chickpea Puree and Fennel Pesto
(Allergeni: 11,12)

18€

Filetto di Maialino Nero Siciliano, Patata Fondente e Porro alla Brace
Sicilian Black Piglet Fillet, Fondant Potato and Grilled Leek
(Allergeni: 4,12,13)

25€

Guancetta di Manzo Brasata al Nero d'Avola, Soffice di Patata e
Spinacino Glassato
Beef Cheek Braised in Nero d'Avola, Soft Potato and Glazed Spinach
(Allergeni: 4,12)

25€

Pescato del Mediterraneo, Bieta Ripassata, Battuta di Olive e Capperi e
Mandorle
Mediterranean Catch, Buttered Chard, Olives, Capers and Almonds
(Allergeni: 1,4,6,12)

28€

Dentice Scottato, Ortaggi di Stagione e Ristretto di Pesce
Panfried Red Snapper, Seasonal Vegetables and Fish Reduction
(Allergeni: 6,7,8,12,14)

28€



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Menù alla Carta

DESSERT

Tartelletta con Crema Pasticcera, Fragole e Mentuccia

Tartlet with Pastry Cream, Strawberries and Mint

(Allergeni: 1,4,5,10)

10€

Delizia all'Arancia, Cioccolato Bianco e Pistacchio

Orange Delight, White Chocolate and Pistacchio

(Allergeni: 1,4,5,10)

10€

Cannolo Artigianale di Ricotta di Niscemi, Frutta Candita e

Riduzione di "Passito Dedicato a Tachis"

Artisanal Cannoli, Local Ricotta, Candied Fruit and "Passito

Dedicato a Tachis" Reduction

(Allergeni: 1,4,5,10)

10€

Mousse di Cioccolato Fondente, Crumble Speziato e Gelato Fiordilatte

Dark Chocolate Mousse, Spiced Crumble and Fiordilatte Ice Cream

(Allergeni: 1,4,5,10)

10€