



MENÚ

Coperto - Service 4€

WIFI PSW: ristoranteilpalmento

Feudi del *Pisciotto*



LISTA DEGLI ALLERGENI

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.

TERRA MIA

Menù degustazione carne

Aperitivo di benvenuto

Pane di grani antichi siciliani

Grissini al sesamo

Olio delle nostre tenute

(Allergeni: 1,4,5,10,11)

Tataki di manzo, sesamo, indivia e maionese al prezzemolo

(Allergeni: 5,11)

Tortello di coniglio alla cacciatora, fungo cardoncello e primo sale

(Allergeni: 4,5,10,12)

Pancia di maialino nero dei Nebrodi, zucca in agrodolce e spinaci ripassati

(Allergeni: 4,12)

P R E D E S S E R T

Mousse al cioccolato fondente, cachi e crumble alle nocciole

(Allergeni: 1,4,5,10)

70€

Bevande escluse

Percorso degustazione 4 calici da 35€

TERRA MIA

Meat Tasting Menù

Welcome aperitif

Sicilian ancient grain break

Sesame breadsticks

Oil from our estates

(Allergens: 1,4,5,10,11)

Beef tataki, sesame, endive and parsley mayonnaise

(Allergens: 5,11)

Hunter-style rabbit tortello, cardoncello mushroom and primo sale cheese

(Allergens: 4,5,10,12)

Black Nebrodi pig belly, sweet and sour pumpkin and sautéed spinach

(Allergens: 4,12)

P R E D E S S E R T

Dark chocolate mousse, persimmon and hazelnut crumble

(Allergens: 1,4,5,10)

70€

beverage not included

4 glasses wine pairing from 35€

MEDITERRANEO DA SCOPRIRE

Menù Degustazione Pesce

Aperitivo di benvenuto

Pane di grani antichi siciliani

Grissini al sesamo

Olio delle nostre tenute

(Allergeni: 1,4,5,10,11)

Carpaccio di ricciola agli agrumi, melograno e misticanza

(Allergeni: 6)

Mezze maniche di grani antichi in zuppa di pesce, cozze e calamaretti

(Allergeni: 6,7,8,10,12,14)

Triglia alla mediterranea, soffice di patata e cipolla caramellata

(Allergeni: 1,4,6,8,10,12,14)

P R E D E S S E R T

Millefoglie con crema pasticcera e frutta di stagione

(Allergeni: 4,5,10)

70€

Bevande Escluse

Percorso Degustazione 4 Calici da 35€

MEDITERRANEO DA SCOPRIRE

Fish Tasting Menù

Welcome aperitif

Sicilian ancient grain bread

Sesame breadsticks

Oil from our estates

(Allergens: 1,4,5,10,11)

Amberjack carpaccio with citrus, pomegranate and mixed greens

(Allergens: 6)

Half-Sleeves of ancient grains with fish soup, mussels and baby squid

(Allergens: 6,7,8,10,12,14)

Mediterranean-style red mullet, soft potato and caramelized onion

(Allergens: 1,4,6,8,10,12,14)

P R E D E S S E R T

Millefeuille with pastry cream and seasonal fruit

(Allergens: 4,5,10)

70€

Beverage not Included

4 glasses wine pairing from 35€

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Menù Degustazione Vegetariano

Aperitivo di benvenuto

Pane di grani antichi siciliani

Grissini al sesamo

Olio delle nostre tenute

(Allergeni: 1,4,5,10,11)

Zuppa di fagioli, spinaci aglio e olio e pane aromatizzato al rosmarino

(Allergeni: 10,12)

Risotto ai funghi porcini e fonduta di ragusano stagionato

(Allergeni: 4,12)

Flan di broccoli su crema di patate e porro

(Allergeni: 4,5,10,12)

P R E D E S S E R T

Tortino di castagne, mandorle e fior di latte

(Allergeni: 1,4,5,10)

70€

Bevande Escluse

Percorso Degustazione 4 Calici da 35€

DALL'ORTO ALLA TAVOLA

Vegetarian Tasting Menù

Welcome aperitif
Sicilian ancient grain bread
Sesame breadsticks
Oil from our estates
(Allergens: 1,4,5,10,11)

Bean soup with spinach, garlic and rosemary-flavored bread
(Allergens: 10,12)

Porcini mushroom risotto with aged ragusano fondue
(Allergens: 4,12)

Broccoli flan on potato and leek cream
(Allergens:4,5,10,12)

P R E D E S S E R T

Chestnut cake, almond and fior di latte
(Allergens: 1,4,5,10)

70€

Beverage not Included
4 glasses wine pairing from 35€

Menù à la Carte

I piatti proposti nei menù degustazione possono essere ordinati à la carte
The dishes offered in the tasting menù can be ordered à la carte

Antipasti Starters	22€
Primi First Courses	24€
Secondi Main Courses	28€
Dessert	10€

Coperto - Service 4€

WIFI PSW: ristoranteilpalmento