



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

# Menù Bistrot

---

## 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.Soja-soya 10.Cereali contenente glutine-cereals containing gluten 11.Semi di sesamo-sesamo 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 sezVIII 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 EReg. 853/2004 annex III sec.VIIIchapter 3 letter D point 3

# Terra Di Sicilia

## Meat Menu

### **Carpaccio di Manzo dell'Etna, Mozzarella di Bufala, Mandorle Tostate e Fichi**

*Etna Beef Carpaccio, Buffalo Mozzarella, Toasted Almonds  
and Figs*

(Allergens: 1,4)

---

### **Cavatello di grani antichi siciliani con ragù di salsiccia e fonduta di provola affumicata**

*Ancient Sicilian grain cavatelli with sausage ragù and  
smoked provola fondue*

(Allergens: 4,5,10,12)

OR

### **Involtini di vitello alla siciliana con pistacchio e patate al rosmarino**

*Sicilian-style veal rolls with pistachio and rosemary  
roasted potatoes*

(Allergens: 1, 10, 12)

---

### **Parfait di mandorle siciliane e cioccolato fondente**

*Sicilian almond parfait with dark chocolate*

(Allergens: 1,4, 5, 10)

**55€**

Menù Degustazione di Tre Portate: Antipasto, Primo o Secondo, Dolce

*Three Courses Tasting Menù: Starter, First or Second Course, Dessert*

# Mare Di Sicilia

## Fish Menu

**Tataki di tonno, avocado siciliano, cipolla  
caramellata e chips di sesamo**

*Tuna tataki, Sicilian avocado, caramelized onion, and  
sesame chips*

*(Allergens: 5,6,10,11)*

---

**Bucatini di grani antichi siciliani con le sarde,  
mollica atturrata e uvetta**

*Bucatini made with ancient Sicilian grains with sardines,  
toasted breadcrumbs, and raisins*

*(Allergens: 6,10,12)*

OR

**Pesce spada alla ghiotta con capero fritto  
e mentuccia**

*Swordfish "alla ghiotta" with fried capers  
and wild mint*

*(Allergens: 6,10,12,14)*

---

**Tartelletta al Limone e Meringa**

*Lemon and Meringue Tartlet*

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

**55€**

Menù Degustazione di Tre Portate: Antipasto, Primo o Secondo, Dolce

*Three Courses Tasting Menù: Starter, First or Second Course, Dessert*

# Orto Di Sicilia

## Vegetarian Menu

**Crocchè di patate, marmellata di cipolla di  
Giarratana, misticanza e scaglie di ragusano  
semistagionato**

*Potato croquettes, Giarratana onion jam, mixed salad  
greens, and shavings of semi-aged Ragusano cheese*

*(Allergens: 4,5,10,12)*

---

**Spaghetti spezzati di grani antichi siciliani  
con tenerumi, estratto di basilico  
e mollica atturrata**

*Broken spaghetti made from ancient Sicilian  
grains with "tenerumi", basilextract,  
and toasted breadcrumbs*

*(Allergens: 10,12)*

OR

**Cotoletta di melanzana, insalata ai tre  
pomodori, cipolla rossa ed origano siciliano**

*Eggplant cutlet, three-tomato salad, red onion,  
and Sicilian oregano*

*(Allergens: 5,10)*

---

**Cheesecake con frutta di stagione**

*Cheesecake with seasonal fruit*

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

**55€**

Menù Degustazione di Tre Portate: Antipasto, Primo **o** Secondo, Dolce

*Three Courses Tasting Menù: Starter, First **or** Second Course, Dessert*