



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. 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 regolamento 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 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)

Busiate di grani antichi siciliani con crema di zucchine, fonduta di provola affumicata e pancetta croccante

*Sicilian ancient-grain busiate with zucchini cream, smoked
provola fondue and crispy pancetta*

(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)

Spaghettone di grani antichi siciliani con crudo di gambero rosso, estratto di basilico e zest di limone

*Sicilian ancient-grain spaghettone with red prawn
crudo, basil extract and lemon zest*

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

OR

Pesce spada alla ghiotta con capperi fritti 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)

**Risotto carnaroli ai tenerumi, pomodoro
confit e chips di ragusano stagionato**

*Carnaroli risotto with tenerumi (Sicilian squash
leaves), confit tomato and aged Ragusano
cheese crisps*

(Allergens: 4,12)

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 • Secondo, Dolce

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