



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

# 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. VIIIchapter 3 letter D point 3.

# TERRA MIA

## Menù degustazione carne

*Pane di grani antichi siciliani*

*Grissini all'olio di oliva*

*Olio delle nostre tenute*

*(allergeni: 1,4,5,10,11)*

\*\*\*

*Aperitivo di benvenuto*

*Bollicine Brut Davolarosa Feudi del Pisciotto*

*Crocchetta di costine di maiale al BBQ, carote agrumate,*

*gel di limone e misticanza*

*(allergeni: 1,4,5,10,11,12)*

\*\*\*

*Tagliolino di pasta fresca al tartufo, tartare di manzo dell'Etna*

*e fonduta di ragusano semistagionato*

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

\*\*\*

*Faraona alle erbe aromatiche dell'orto, bietole ripassate*

*e salsa di ciliegie*

*(allergeni: 4,12)*

\*\*\*

*Pre-dessert*

*Parfait di mandorle siciliane con cioccolato fondente*

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

70 euro

Bevande escluse

# TERRA MIA

## Meat Tasting Menù

*Ancient Sicilian grain bread*

*Olive oil breadsticks*

*Extra virgin olive oil from our estates*

*(allergens: 1,4,5,10,11)*

\*\*\*

*Welcome aperitif*

*“Davolarosa” Brut Sparkling Wine Feudi del Pisciotto*

*BBQ pork rib croquette, citrus-marinated carrots,*

*lemon gel and mixed baby greens*

*(allergens: 1,4,5,10,11,12)*

\*\*\*

*Fresh tagliolino pasta with truffle, Etna beef tartare*

*and semi-aged Ragusano cheese fondue*

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

\*\*\*

*Guinea fowl with garden herbs, sautéed Swiss chard*

*and cherry sauce*

*(allergens: 4,12)*

\*\*\*

*Pre-dessert*

*Sicilian almond parfait with dark chocolate*

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

70 euro

Beverage not included

# MEDITERRANEO DA SCOPRIRE

## Menù Degustazione Pesce

*Pane di grani antichi siciliani*

*Grissini all'olio di oliva*

*Olio delle nostre tenute*

*(allergeni: 1,4,5,10,11)*

\*\*\*

*Aperitivo di benvenuto*

*Bollicine Brut Davolarosa Feudi del Pisciotto*

*Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi,  
melone cantalupo, lime e mandorle tostate*

*(allergeni: 1,6)*

\*\*\*

*Pacchero di grani antichi siciliani, crudo di tonno e la sua bottarga,*

*salsa ai tre pomodori ed estrazione di basilico*

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

\*\*\*

*Pescato del mediterraneo al sale con*

*variazione di patate e zucchine*

*(allergeni: 4,6,10,12)*

\*\*\*

*Predessert*

*Tartelletta al limone e meringa*

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

70 euro  
Bevande escluse

# MEDITERRANEO DA SCOPRIRE

## Fish Tasting Menù

*Ancient Sicilian grain bread*

*Olive oil breadsticks*

*Extra virgin olive oil from our estates*

*(allergens: 1,4,5,10,11)*

\*\*\*

*Welcome aperitif*

*"Davolarosa" Brut sparkling wine Feudi del Pisciotto*

*Amberjack carpaccio marinated with citrus fruits,*

*cantaloupe melon, lime and toasted almonds*

*(allergens: 1,6)*

\*\*\*

*Pacchero pasta made from ancient Sicilian grains, tuna tartare*

*and bottarga, three-tomato sauce and basil essence*

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

\*\*\*

*Mediterranean catch of the day salt- baked*

*with potatoes and zucchini*

*(allergens: 4,6,10,12)*

\*\*\*

*Pre-dessert*

*Lemon and meringue tartlet*

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

70 euro

Beverage not included

# DALL'ORTO ALLA TAVOLA

## Menù Degustazione Vegetariano

*Pane di grani antichi siciliani*

*Grissini all'olio di oliva*

*Olio delle nostre tenute*

*(allergeni: 1,4,5,10,11)*

\*\*\*

*Aperitivo di benvenuto*

*Bollicine brut Davolarosa Feudi del Pisciotto*

*Giardino d'estate su polpa di melanzane arrosto*

*(allergeni: 10,12)*

\*\*\*

*Bottone di pasta fresca ripieno di mozzarella di bufala,*

*pesto alla trapanese e chips di basilico*

*(allergeni: 1,4,5,10,12)*

\*\*\*

*Patate gratinate, provola affumicata e*

*confettura di pomodoro ciliegino*

*(allergeni: 4,12)*

\*\*\*

*Pre-dessert*

*Cheesecake con frutta fresca di stagione*

*(allergeni: 4,5,10)*

70 euro

Bevande escluse

# DALL'ORTO ALLA TAVOLA

## Vegetarian Tasting Menù

*Ancient Sicilian grain bread*

*Olive oil breadsticks*

*Extra virgin olive oil from our estates*

*(allergens: 1, 4, 5, 10, 11)*

\*\*\*

*Welcome aperitif*

*"Davolarosa" brut sparkling wine Feudi del Pisciotto*

*Summer garden on roasted eggplant purée*

*(allergens: 10, 12)*

\*\*\*

*Fresh pasta "bottone" stuffed with buffalo mozzarella,*

*trapanese-style pesto and basil crisps*

*(allergens: 1, 4, 5, 10, 12)*

\*\*\*

*Gratin potatoes, smoked provola cheese*

*and cherry tomato jam*

*(allergens: 4, 12)*

\*\*\*

*Pre-dessert*

*Cheesecake with fresh seasonal fruit*

*(allergens: 4, 5, 10)*

70 euro

Beverage not included

# 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

<b>Antipasti</b>	<b>22€</b>
Starters	
<b>Primi</b>	<b>24€</b>
First Courses	
<b>Secondi</b>	<b>28€</b>
Main Courses	
<b>Dessert</b>	<b>10€</b>

**Coperto - Service 4€**

**WIFI PSW: ristoranteilpalmento**

# Le Ispirazioni dello Chef

Lo Chef propone una selezione di creazioni fuori menù, ispirate alla stagionalità e alla disponibilità delle migliori materie prime.

Piatti in continua evoluzione, pensati per valorizzare il territorio e interpretare l'estro creativo del momento.

Chiedi al nostro staff le proposte del giorno.

## Chef's Inspirations

The Chef presents a selection of off-menu creations, inspired by seasonality and the availability of the finest ingredients.

Dishes in constant evolution, designed to highlight the local territory and express the creative flair of the moment.

Ask our staff for today's specials.

**Coperto - Service 4€**

**WIFI PSW: ristoranteilpalmento**