



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

Menù



il Palmento di Feudi 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 contenenti 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, Carciofi in Insalata,
Fior di Capperò e Tuorlo d'Uovo Marinato
(Allergeni: 5,10,13)

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



il Palmento
di Feudi
RISTORANTE

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, Salad of Artichokes,
Caper Flower and Marinated Egg Yolk
(Allergens: 5,10,13)

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)

PRESEDESSERT

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
Crostaie, Crudo di Gambero Rosso e Limone
(Allergeni: 4,5,8,10,12,14)

Pescato del Mediterraneo,
Carciofo Violetto alla Brace,
Salsa Limone e Capperi
(Allergeni: 4,6,12)

PRESEDESSERT

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,
Grilled Local Artichoke
and Lemon and Capers Sauce
(Allergens: 4,6,12)

PRESEDESSERT

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

70€

Beverage Excluded

Menù alla Carta

ANTIPASTI - STARTERS

Carciofo Violetto di Niscemi alla Brace, Spuma di Pane alla Siciliana e Olio al Prezzemolo Grilled Niscemi Artichoke, Sicilian Bread Foam and Parsley Olive Oil <i>(Allergeni: 1,4,5,10,11)</i>	16€
Prosciutto Crudo di Maialino Nero dei Nebrodi, Provola Affumicata alla Piastra, Pan Brioche e Asparago <i>Raw Ham of Black Piglet, Grilled Smoked Provola, Brioche Bread and Asparagus</i> <i>(Allergeni: 4,5,10,11)</i>	18€
Tartare di Manzo dell'Etna, Carciofi In Insalata, Fior di Capperro e Tuorlo d' Uovo Marinato <i>Etna Beef Tartare, Artichoke Salad , Caper Flower and Marinated Egg Yolk</i> <i>(Allergeni: 5,10,13)</i>	20€
Polpo alla Brace su Purea di Fave Fresche, Sanapo Ripassato, Pomodoro Secco e Peperoncino <i>Grilled Octopus on Fresh Broad Beans Puree, Sanapo, Dry Tomato and Chilli Pepper</i> <i>(Allergeni: 7,12)</i>	22€
Crudità di Mare Selezione del Miglior Pescato del Mediterraneo servito al Naturale <i>Raw Seafood Platter Best Selection of Mediterranean Catch Natural served</i> <i>(Allergeni: 6,7,8,10,11,14)</i>	35€

Menù alla Carta

PRIMI - FIRST COURSES

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

Menù alla Carta

SECONDI - MAIN COURSES

Sformatino di Patate Novelle, Cipolla Rossa Caramellata e Pistacchio Tostato Flan of New Potatoes and Caramelized Red Onion with Toasted Pistacchio (Allergeni: 1,4,5,10)	18€
Filetto di Maialino Nero Siciliano, Patata Fondente e Porro alla Brace <i>Sicilian Black Piglet Fillet, Fondant Potato and Grilled Leek</i> (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, Carciofo Violetto, Salsa di Limone e Capperi Mediterranean Catch, Local Artichoke, Lemon and Capers Sauce (Allergeni: 4,6)	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€



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* **10€**
(Allergeni: 1,4,5,10)
- Mousse di Cioccolato Fondente, Crumble Speziato e Gelato Fiordilatte
Dark Chocolate Mousse, Spiced Crumble and Fiordilatte Ice Cream
(Allergeni: 1,4,5,10) **10€**