



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)

**65€**

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)

**65€**

Bevande Escluse



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

# 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>	<b>16€</b>
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>	<b>18€</b>
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>	<b>20€</b>
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>	<b>22€</b>
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>	<b>35€</b>

# Menù alla Carta

## PRIMI - FIRST COURSES

- Risotto Carnaroli ai Piselli Novelli, Fonduta di Ragusano Stagionato e Riduzione di Frappato  
*Carnaroli Risotto with Novelli Peas, Aged Ragusano Fondue and Frappato Reduction*  
(Allergeni: 4,14) **18€**
- Gnocchi di Patate al Ragù Bianco di Coniglio, Guanciale di Maialino Nero e Nocciole Tostate  
*Artisanal Potato Gnocchi with White Rabbit Ragout, Black Piglet Cheek and Toasted Hazelnuts*  
(Allergeni: 1,4,5,10,12) **20€**
- Bottone di Pasta Fresca di Costine di Maiale al Sugo e Fonduta di Primo Sale  
*Fresh Pasta with Pork Ribs in Sauce and Primosale Fondue*  
(Allergeni: 4,5,10,12) **20€**
- Spaghettoni di Grani Antichi Siciliani al Ragù di Seppia, Olive Nere e Mollica Atturrata al Finocchietto Selvatico  
*Ancient Sicilian Grain Spaghetti, Black Olives and Toasted Breadcrumbs with Wild Fennel*  
(Allergeni: 1,5,7,10) **20€**
- Tortello di Ricotta e Asparagi Selvatici, Bisque di Crostacei, Crudo di Gambero Rosso e Limone  
*Tortello with Ricotta and Wild Asparagus, Crustacean Bisque, Raw Red Prawns and Lemon*  
(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)	<b>18€</b>
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)	<b>25€</b>
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)	<b>25€</b>
Pescato del Mediterraneo, Carciofo Violetto, Salsa di Limone e Capperi Mediterranean Catch, Local Artichoke, Lemon and Capers Sauce (Allergeni: 4,6)	<b>28€</b>
Dentice Scottato, Ortaggi di Stagione e Ristretto di Pesce Panfried Red Snapper, Seasonal Vegetables and Fish Reduction (Allergeni: 6,7,8,12,14)	<b>28€</b>



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

# 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€**