



★★★★★L

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

MENU À LA CARTE



19:00 - 23:00 | 7pm - 11pm

MENU DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

Aperitivo di benvenuto dello street food siciliano

Insaltina di finocchi, polpa di arance di Ribera, sgombero affumicato
e barbabietola al vapore, dressing alla menta piperita

~

*Fennel salad with Ribera orange pulp, smoked mackerel
and steamed beetroot, peppermint dressing*

(G,N,S)

Frittella “a modo mio” con uovo poche e guanciaie croccante

~

My way' frittella with poached egg and crispy bacon cheeks lardon

(B,E,H,S)

Sformatino di tagliolino con triglie
su crema di pomodoro al finocchietto e “mollica atturrata”

~

Mullet tagliolino flan on fennel-flavoured tomato cream and toasted breadcrumbs

(A,B,E,G,H,S)

Dorata di calamaro e gambero rosso di Mazara del Vallo
con sorbetto al limone verdello

~

Deep fried squid and Mazara del Vallo red prawn with green lemon sorbet

(A,G,S)

Zuccotto al pistacchio con gelée al mandarino tardivo in salsa al mango

~

Pistachio zuccotto with mandarin gelée in mango sauce

(B,F)

€ 100

Menu disponibile per minimo due persone, vini e bevande non inclusi.
Menu available for a minimum of two people, wines and beverages not included.

Coperto		Service Charge
5 €		5 €

ANTIPASTI

STARTERS

Sformatino di melanzane con ripieno di mozzarella di bufala campana,
coulis di datterino giallo e scaglie di ricotta al forno

~

*Eggplant flan filled with buffalo mozzarella cheese from Campania,
yellow datterino tomato coulis and baked ricotta flakes*

(A,B,H,S)

€ 24

Polpo maiolino alla brace su crema di limone e cipolla rossa caramellata

~

Grilled Maiolino octopus served with lemon cream and caramelized red onion

(B,N,G)

€ 28

Insaltina di finocchi, polpa di arance di Ribera, sgombero affumicato
e barbabietola al vapore, dressing alla menta piperita

~

*Fennel salad, Ribera orange pulp, smoked mackerel
and steamed beetroot, peppermint dressing*

(G,N,S)

€ 26

Frittella “a modo mio” con uovo poche e guanciaie croccante

~

‘My way’ frittella with poached egg and crispy bacon cheeks lardon

(B,E,H,S)

€ 24

Polpa di capesante reali con crema di Ragusano DOP
e scaglie di tartufo nero pregiato, olio al basilico

~

*Royal scallop pulp with DOP Ragusano cheese cream
and fine black truffle shavings, basil oil*

(B,D,H,L,S)

€ 32

Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo
servito con salsa di limoncello, crema di caprino al lime e sakura mix

~

*Chopped Mazara del Vallo red prawns served with limoncello sauce,
lime goat cheese cream and sakura mix*

(B,C,S)

€ 30

Coperto		Service Charge
5 €		5 €

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti di grano duro trafilato al bronzo con aglio dolce, olio al prezzemolo, carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo e crumble di pinoli tostati

~

*Bronze-drawn durum wheat spaghetti with sweet garlic, parsley oil
Mazara del Vallo red prawns carpaccio and toasted pinenuts crumble*

(A,B,C,F)

€ 28

Bottoni di pasta fresca 50 tuorli,
ripieni di dentice all'erba cipollina in salsa di frutti di mare

~

Home-made pasta stuffed with chives flavoured snapper fish in seafood sauce

(A,B,E,G,S)

€ 26

Tagliolino all'uovo con burro, salvia, crema di ricotta e caviale Calvisius

~

Egg tagliolino with butter, sage, ricotta cream and Calvisius caviar

(A,B,E,G,S)

€ 30

Risotto Acquerello con pesto di verdure spontanee,
salsa di caciocavallo e chips di coppa di maialino

~

*Acquerello risotto with wild vegetables pesto,
caciocavallo cheese sauce and coppa pork meat*

(B,H,N,S)

€ 26

Paccheri di Gragnano ripieni di ricotta al lime,
salsa di pomodoro ciliegino e spinacino al sale affumicato

~

*Paccheri di Gragnano stuffed with lime flavoured ricotta cheese,
cherry tomato sauce and smoked salt spinach*

(A,B,E,S)

€ 24

Sformatino di tagliolino con triglie
su crema di pomodoro al finocchietto e "mollica atturrata"

~

Mullet tagliolino flan on fennel-flavoured tomato cream and toasted breadcrumbs

(A,B,E,G,H,S)

€ 28

Coperto		Service Charge
5 €		5 €

SECONDI | MAINS

Guancia di manzo brasata cotta a bassa temperatura
su patata americana e coste al salto

~

*Braised beef cheek cooked at low temperature
served on American potato and sautéed chard*
(B,D,S)

€ 30

Filetto di maialino in crosta di sale e la sua demi-glase
con funghi cardoncelli all'aglio e millefoglie di patate Anna

~

*Salt-crusted fillet of suckling pig and its gravy,
with garlic-flavoured cardoncelli mushrooms and potato millefeuille Anna*
(B,F,H,N,S)

€ 28

Darna di ricciola panata alla palermitana
con caponatina di verdure e patate Pont-Neuf

~

Breaded fillet of amberjack with vegetable caponatina and Pont-Neuf potatoes
(B,G,H,N,S)

€ 32

Dorata di calamaro e gambero rosso di Mazara del Vallo
con sorbetto al limone verdello

~

Deep fried squid and Mazara del Vallo red prawns with green lemon sorbet
(A,G,S)

€ 32

Scottadito di agnello New Zealand cotto a bassa temperatura
su fonduta di porri e indivia belga stufata

~

*New Zealand lamb scottadito cooked at low temperature
on leek fondue and stewed Belgian endive*
(B,H,N,S)

€ 30

Coperto		Service Charge
5 €		5 €

DOLCI

DESSERTS

Mousse ai tre cioccolati in salsa al caramello

~

Three chocolate mousse in caramel sauce

(A,B,E)

€ 18

Bavarese di ricotta e pere con crumble alla cannella

~

Ricotta and pear bavares with cinnamon crumble

(A,B,E,F,S)

€ 15

Cannoncino in pasta alle mandorle con crema alla vaniglia in salsa alla nocciola

~

Almond paste cannoncino with vanilla cream in hazelnut sauce

(A,B,E,F,S)

€ 15

Zuccotto al pistacchio con gelée al mandarino tardivo in salsa al mango

~

Pistachio zuccotto with late mandarin gelée in mango sauce

(B,F)

€ 15

Red-velvet farcita con mascarpone ai frutti di bosco

~

Red-velvet filled with wildberries mascarpone

(A,B,E)

€ 15

Coperto

5 €

Service Charge

5 €