



★★★★★L

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

LIGHT MENU



12:00 - 23:00 | 12pm - 11pm

SANDWICH

SANDWICHES

Club Sandwich

Pane in cassetta, pollo scottato, Capocollo dei Nebrodi croccante, lattuga Iceberg, uovo fritto, pomodoro ramato, maionese.

~

Sandwich bread, seared chicken, crisp Nebrodi Capocollo, Iceberg lettuce, mayonnaise, fried egg, copper tomato

(A,E,I,N,S)

€24

Club Sandwich Vegetariano

Pane in cassetta, caciotta affumicata, melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro e crema al basilico

~

Sandwich bread, smoked caciotta, eggplant, courgette, radicchio, tomato and basil cream

(A,B,S)

€22

Hamburger Des Palmes

Il nostro pane, hamburger di manzo 250gr, provola dei Nebrodi grigliata, cipolla caramellata e insalata Canasta, pomodoro ramato

~

Home-made bread, 250gr beef burger, grilled Nebrodi provola cheese caramelised onion and Canasta salad, copper tomato

(A,B,N,S)

€ 26

Pane, panelle e croccché

Il nostro pane ai 7 cereali, panelle di ceci e croccché di patate

~

Home-made 7-grain bread, chickpea panelle and potato croccché

(A,S)

€ 16

Tutti gli snack sono accompagnati da salsa all'acciuga e patatine.

All snacks are accompanied by anchovy sauce and french fries.

(B,D,G,E,M,S)

<i>Coperto</i>		<i>Service Charge</i>
5 €		5 €

INSALATE

SALADS

Siciliana

Tonno scottato, acciughe, insalata verde, fagiolini, patate lesse, pomodorini, olive taggiasche, cipolla “Giarratana”, uovo sodo

~

Seared tuna, anchovies, green salad, green beans, boiled potatoes, cherry tomato, taggiasca olives, ‘Giarratana’ onion, hard-boiled egg

(E,G,N,S)

€ 24

Bufala ai 3 pomodori

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, datterino giallo e podoro San Marzano, cialda di riso al basilico

~

Buffalo mozzarella cheese, cuore di bue tomato, yellow datterino and podoro San Marzano, basil rice waffle

(E,G,S)

€ 22

Girgentana

Bresaola, caprino di “Girgentana”, misticanza, pomodoro confit giallo, mandorle salate e chips di pane bianco

~

Bresaola, ‘Girgentana’ goat cheese, mixed salad, yellow confit tomato, salted almonds and white bread chips

(E,G,N,S)

€ 23

Chicken Caesar Salad

Petto di pollo arrosto, insalata verde, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar

~

Roast chicken breast, green salad, bread croutons, Parmesan shavings and Caesar sauce

(A,E,G,L,N,S)

€ 22

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

<i>Coperto</i>		<i>Service Charge</i>
5 €		5 €