



★★★★★L

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

MENU À LA CARTE



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



Grand Hotel et Des Palmes

★★★★★ L
PALERMO

Lasciatevi sedurre dal gusto autentico e un'esperienza sensoriale unica,
combinazione perfetta tra antica tradizione e suggestioni contemporanee,
immersi in un'atmosfera vibrante e ricercata.

*Indulge in authentic flavours and a unique sensorial experience,
perfect blend of ancient tradition and contemporary grandeur,
immersed in a vibrant and refined atmosphere.*

ANTIPASTI | STARTERS

Gambero rosa al vapore su insalatina di frutta esotica,
uova di salmone norvegese e mayo ai frutti mediterranei

~

*Steamed pink prawn on a bed of tropical fruit salad,
Norwegian salmon roe, and Mediterranean fruit mayo*

(C,E,H,S)

€ 32

Tataki di tonno rosso in crosta di pistacchi
e cubo di melanzana nostrana leggermente affumicata

~

Red tuna tataki in a pistachio crust served with a lightly smoked local eggplant

(F,G,S)

€ 30

Uovo poche cotto a bassa temperatura su salsa di datterino rosso,
fonduta di caciocavallo, pomodorini confit, crumble di pane e origano

~

*Low-temperature poached egg served on red datterino tomato sauce,
caciocavallo cheese fondue, confit cherry tomatoes, oregano flavoured bread crumble*

(B,E,S)

€ 26

Carpaccio di manzo, germogli di insalata, salsa verde e senape Dijon

~

Beef carpaccio served with fresh salad sprouts, green sauce, and Dijon mustard

(B,E,H,M,S)

€ 30

Gazpacho di verdure ai frutti rossi e crostini di pane all'olio

~

Vegetable gazpacho with red berries and olive oil croutons

(D,H,S)

€ 28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto Acquerello mantecato al pesto di basilico
con cernia marinata alla barbabietola e riduzione al vino rosso

~

*Acquerello risotto creamed with basil pesto,
beetroot-marinated grouper, and red wine reduction*

(B,F,G,S)

€ 32

Tagliolino di pasta all'uovo con sfilacci di maialino cotto a bassa temperatura,
concasse di sedano rapa e spuma di Ragusano semi stagionato

~

*Egg tagliolini with low-temperature cooked pulled suckling pig,
celeriac concassé, and semi-aged Ragusano cheese foam*

(A,B,H,S)

€ 30

Raviolo all'uovo ripieno con ricotta di pecora al limone verdello,
su pesto trapanese e crema di basilico

~

*Egg raviolo stuffed with lemon flavoured sheep ricotta cheese
served on Trapanese pesto and basil cream*

(A,B,F,S)

€ 28

Spaghetto di grano duro con broccoletto primavera,
datterino giallo confit, colatura di alici e mollica tostata

~

*Durum wheat spaghetti with spring broccoli,
confit yellow datterino tomatoes, anchovy essence, and toasted breadcrumbs*

(A,G,H,S)

€ 28

Calamarata con salsa di crostacei, gambero rosa, salicornia e zenzero

~

Calamarata pasta with shellfish sauce, pink shrimp, samphire, and ginger

(A,C,N,S)

€ 32

SECONDI | MAINS

Baccalà sfogliato in olio cottura su salsa all'eoliana e mirepoix di patata croccante

~

Cod cooked in oil, served on Aeolian sauce with a crispy potato mirepoix

(G,H,S)

€ 36

Costoletta di agnello in crosta di pane verde
con lattuga brasata all'aglio dolce e la sua demi-glace

~

*French rack of lamb with a green herb bread crust,
served with sweet garlic-braised lettuce and its own jus*

(B,D,H,S)

€ 32

Millefoglie di verdure di stagione su crema di datterino giallo

~

Seasonal vegetable millefeuille on yellow datterino tomato cream

(A,B,S)

€ 30

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura con la sua salsa,
patate alla vaniglia e funghi all'aglio rosso

~

*Low-temperature cooked beef fillet with its jus,
served with vanilla-flavored potatoes and red garlic-infused mushrooms.*

(D,H,L,S)

€ 36

Zuppa di pesce del giorno con crostini di pane

~

Daily fish soup served with crispy bread croutons.

(G,H,O,S)

€ 38

DOLCI

DESSERTS

Varietà di gelati alla frutta

~

Assortment of fruit sorbets

(B,F,N)

€ 16

Cannolo Des Palmes

(A,B,N,S)

€ 20

Pera coscia cotta al marsala su fondo croccante al torrone e gelato alla liquirizia

~

Marsala-poached pear on a crunchy nougat base with licorice gelato

(A,B,E,F,I,S)

€ 22

Mousse alle mandorle con gelè agli agrumi,
salsa al limoncello e croccante di mandorle sabbiato

~

Almond mousse with citrus gelée, limoncello sauce, and almond brittle

(B,E,F)

€ 22

Bavarese alla vaniglia con gelato allo “scaccio”
su salsa al cioccolato bianco e anice stellato

~

Vanilla bavarois with “scaccio” gelato, white chocolate sauce, and star anise

(B,F,H,S)

€ 24



*****L

Grand Hotel et Des Palmes

PALERMO, SICILY

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