



★★★★★L

Grand Hotel et Des Palmes

PALERMO, SICILY

ROOM SERVICE MENU

MENU COLAZIONE *BREAKFAST MENU*

7:00 - 11:00 | *7am - 11am*

MENU GIORNO *ALL-DAY MENU*

11:00 - 23:00 | *11am - 11pm*

MENU NOTTURNO *LATE-NIGHT MENU*

23:00 - 7:00 | *11pm - 7am*

MENU COLAZIONE

BREAKFAST MENU

7:00 - 11:00 | *7am - 11am*

Supplemento servizio in camera € 15 – *Room service extra charge € 15*

Crostate (confetture, ricotta, cioccolato)
Tarts (jams, ricotta cheese, chocolate)

Cassata siciliana

Torte con basi montate (frutta, cioccolato, paradiso, ecc..)
Cakes (with fruit, chocolate, etc)

Carrello del pane
Selection of bread

Brioche con il tuppo con gelati e granite secondo stagionalità (2 gusti)
Brioche with ice cream or Granita (2 flavours)

Croissant (integrali, con confetture, miele, alla crema)
Croissant (whole wheat, with jams, honey, cream)

Mini Cannoli

Biscotti
Biscuits

Confetture e marmellate stagionali
Seasonal preserves

Burro
Butter

Carrello dei salumi
Selection of cut cods

Carrello dei formaggi (Caciocavallo ragusano d.o.p., ricottine, Mozzarella, Burrata)
Selection of cheese

Yogurt (pistacchio, alla frutta, bianco, senza lattosio)
Yoghurt (pistachio, fruit, plain, lactose free)

Cereali assortiti
Selection of cereals

Creme spalmabili (nocciola, pistacchio, mandorla)
Cream (nuts, pistachio, almond)

Spremute fresche
Fresh juices

Frutta di stagione
Seasonal fruit

Frutta secca assortita (pistacchio, mandorla, nocciola, albicocche, prugne)
Selection of dried fruit

MENU GIORNO

ALL-DAY MENU

11:00 - 23:00 | 11am - 11pm

Supplemento servizio in camera 25% – Room service extra charge 25%

INSALATE | SALADS

- 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
- Insalata ai tre pomodori con mozzarella di Bufala Campana

Three-tomato salad with Buffalo Mozzarella cheese from Campania

(B,S)

€22

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, fried egg, copper tomato, mayonnaise

(A,E,I,N,S)

€ 24
- Hamburger di manzo su foglia di lattuga, pomodoro e cipolla rossa caramellata formaggio su richiesta

Beef burger on a lettuce leaf with tomato and caramelized red onion cheese on request

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

€26

Tutti gli snack sono serviti con patatine dippers e salsa alle acciughe
All snacks are served with dipper fries and anchovy sauce
(D,E,F,G)

PRIMI | FIRST COURSES

- Spaghetti trafilati al bronzo con bottarga di tonno rosso e crema all’aglio dolce

Bronze-drawn spaghetti with bluefin tuna bottarga and sweet garlic cream

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

€ 28
- Rigatoni ai tre pomodori “alla Norma”

Rigatoni with three tomatoes “alla Norma” style

(A,I,S)

€ 24

SECONDI | MAINS

- Tagliata di Angus con rösti di patate al rosmarino e verdura del giorno al salto

Sliced Angus beef with rosemary potato rösti and sautéed seasonal vegetables

(B,H,S)

€ 30
- Darna di baccalà in salsa Eoliana

Slice of cod in Aeolian sauce

(G,H,I,L,N,S)

€ 29

MENU NOTTURNO

LATE-NIGHT MENU

23:00 - 7:00 | *11pm - 7am*

Supplemento servizio in camera 25% – *Room service extra charge 25%*

Timballo di pasta al forno <i>Baked pasta with meat ragout</i> (A,B,E,H,N,S)	€24
Chicken Caesar Salad Petto di pollo arrosto, insalata verde, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar <i>Roast chicken breast, green salad, bread croutons, Parmesan shavings and Caesar sauce</i> (A,E,G,L,N,S)	€22
Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheeses</i> (B,H,I,L,S)	€24
Caprese di bufala <i>Bufala mozzarella cheese Caprese</i> (B)	€22
Melone e prosciutto crudo <i>Melon and raw ham</i> (D,F,L,S)	€20
Cesto di frutta intera <i>Fruit basket</i>	€18
Torta e crostata <i>Cake and tart</i>	€15