

AUTUMN INSPIRATIONS

Dinner



Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

STARTERS

Uovo poché su cicoria ripassata, crema di zucca e guanciale € 26
Poached egg with sautéed chicory, pumpkin cream
and guanciale

(E,S)

**Capesante su fonduta di parmigiano, tartufo
e chips al basilico** € 30
Scallops on Parmesan fondue, truffle and basil chips

(B,G,O,M,S *)

**Millefoglie di verdure, crema di datterino giallo
e spuma al Caciocavallo** €28
Vegetable millefeuille with yellow datterino tomato
cream and Caciocavallo cheese foam

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

Cavolfiore in casseruola della tradizione € 26
Traditional casserole-baked cauliflower

(G,H,M,S)

Alici croccanti con cipolla all'agro € 28
Crispy anchovies with sweet-and-sour onions

(A,D,G,N,S)

FIRST COURSES

Vialone nano ai funghi porcini e salsa al Piacentinu Ennese € 34
Vialone Nano risotto with porcini mushrooms and
Piacentinu Ennese cheese sauce

(B,S,H,N,P)

Spaghetto di grano duro cacio e pepe, lime e caviale Calvisius € 32
Durum wheat spaghetti cacio e pepe with lime
and Calvisius caviar

(A,B,G,S,H)

**Tortelli di pasta all'uovo, broccoli, gambero rosso
e mollica tostata** €30
Egg pasta tortelli with broccoli, red prawns and
toasted breadcrumbs

(A,C,E,F,H,S,G,N)

Bucatini alle sarde e finocchietto selvatico €30
Bucatini with sardines and wild fennel

(A,G,H,S,F,N)

**Calamarata con ragù di maialino, brunoise di verdure
e spuma di caciocavallo** € 28
Calamarata pasta with suckling pig ragù, vegetable
brunoise and caciocavallo foam

(A,B,H,S,N)

MAINS

Lampuga, millefoglie di patate e crema alla bieta €32
Mahi-mahi with potato millefeuille and Swiss chard cream

(A,B,D,L,P,S,N)

Guancia di vitello brasato, crema di patata dolce € 32
e cavolo rosso all'agro
Braised veal cheek, sweet potato cream
and sweet-and-sour red cabbage

(N,H,S,P)

Rombo chiodato, burro al limone, spinaci al salto, €34
zucca rossa e olio al prezzemolo
Turbot with lemon butter, sautéed spinach,
red pumpkin and parsley oi

(B,G,H,S)

Filetto di manzo Halal, funghi cardoncelli € 36
e asparago bianco
Halal beef tenderloin with cardoncelli mushrooms
and white asparagus

(N,S,H)

Zuppa di pesce del giorno € 38
Fish soup of the day

(A,C,G,O,S,N,H,P*)

DESSERTS

Cheesecake ai frutti rossi con salsa
al passion fruit e peperoncino € 18
Red berry cheesecake with passion fruit and chili sauce

(A,B,S,E,N)

Abbinamento suggerito - Wine pairing

Muffato della Sala Antinori € 12

Cannolo Des Palmes €16

(A,B,E,N,S)

Abbinamento suggerito - Wine pairing

Moscato Felice Modica € 12

Millefoglie con crema di latte €16
Mille-feuille with milk cream

(A,D)

Abbinamento suggerito - Wine pairing

Passito Dietro l'Isola € 12

Savarin al cioccolato con bagna
al Cointreau e crema all'arancia € 20
Chocolate savarin with Cointreau syrup and orange cream

(A,B,E,N)

Abbinamento suggerito - Wine pairing

Kaid Vendemmia Tardiva A. Di Camporeale € 12

Tortino margherita con crema chantilly € 16
Margherita cake with Chantilly cream

(B,E,N)

Abbinamento suggerito - Wine pairing

Ben Rye Donnafugata € 12