



SPRING INSPIRATIONS

Dinner



*****L

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

Girovagando per l'Italia

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.



*****L

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

STARTERS

Uovo poché cacio, pepe e polvere di olive nere € 26
Poached egg with cheese and black pepper sauce,
and black olive powder

(B,E)

**Finta arancina con ragù di triglia,
caciocavallo e cime di rapa** € 30
Fake *arancina* with red mullet ragout,
caciocavallo cheese and sautéed broccoli rabe

(A,B,G,N)

Tonno, cipolla e capperi in frutto € 30
Tuna, onion and capers

(A,G,N)

Vitello tonnato pepe e ravanelli € 28
Veal with tuna sauce, black pepper and radishes

(E,G,F,N)

FIRST COURSES

Tagliatella all'uovo, ricotta, tartufo e caviale € 36
Egg tagliatella with ricotta cheese, truffle and caviar

(A,B,E,H)

Riso Acquerello ai frutti di mare € 34
Seafood Acquerello risotto

(B,C,G,H,O)

**Cappellacci ripieni di maiale e patate,
su crema di pomodoro** € 30
Cappellacci stuffed with pork and potatoes,
on a tomato coulis

(A,B,E,H)

Gnocchi di patate con vongole e pesto di zucchini € 34
Potato gnocchi with clams and zucchini pesto

(A,B,E,O,H)

MAINS

**Galletto baby marinato con aglio e rosmarino,
con patate Pont Neuf** € 32
Baby cockerel marinated with garlic and rosemary,
with Pont Neuf potatoes

(H,I,L)

Brace di mare e verdure di stagione al salto € 38
Mixed grilled seafood with sautéed seasonal vegetables

(N,H,P)

Parmigiana di melanzane € 28
Eggplant parmigiana

(B)

Filetto di manzo, fonduta di porri, millefoglie di patate € 34
Beef tenderloin, leek fondue, potato millefeuille

(B,N)

Il nostro Maître sarà a vostra disposizione
per illustrarvi la proposta del giorno.

Our Maître will be delighted
to introduce today's special creation.

Coperto
Service Charge

€ 5