Some *flavours* deserve your *time*

Dinner

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

ICONA COLLECTION

Grand Hotel et Des Palmes
dining atelier

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

Baccalà mantecato, caffè e pasta fillo croccante € 30
Whipped salt cod, coffee and crisp filo pastry

(A, B, D, F, G, H, N) *

Capasanta, ceci e mela Granny Smith € 32
Scallop, chickpeas and Granny Smith apple

(B, D, F, G, H, O) *

Carpaccio di manzo, crema di rucola e Parmigiano € 32
Beef carpaccio, rocket cream and Parmesan

(N)

Sgombro, finocchio e arance €30
Mackerel, fennel and orange

(G)

Zucca, funghi porcini e crostini di pane €28
Pumpkin, porcini mushrooms and croutons

(B, H, N)

FIRST COURSES

Tagliolini, funghi porcini e tartufo € 36
Tagliolini, porcini mushrooms and truffle

(A, B, E, H)

Risotto al pomodoro, pecorino e polvere di olive nere € 32
Tomato risotto, pecorino and black olive powder

(B, H)

Bottoni di ricotta e spinaci, burro e salvia € 32
Ricotta and spinach bottoni, butter and sage

(A, B, E, H)

Spaghetti alle vongole veraci con olio al prezzemolo € 34
Spaghetti with clams and parsley oil

(A, H, N, O)

Gnocchetti sardi, ricciola, burrata e scaccio € 32
Sardinian gnocchetti, amberjack, burrata and Sicilian crunch

(A, B, F, G, H)

MAINS

French-rack di agnello, purè di patate e verdura al salto € 36
Lamb Rack, potato purée and sautéed seasonal vegetables

(F) *

Brace di mare, verdure al salto di stagione € 38
Mix grilled fish and sautéed seasonal vegetables

(G, O)

Rollatina di rombo, spinaci e morbido di patate € 38
Turbot roulade, spinach and potato purée

(G)

Filetto di manzo nappato ai funghi e asparago verde € 36
Beef fillet, mushroom glaze and green asparagus

(B, N)

Guancia brasata, patata dolce e cicoria € 36
Braised beef cheek, sweet potato and chicory

(H, N)

Vi invitiamo a consultare il nostro Sommelier
per lasciarvi guidare nella scelta del vino
e scoprire l'abbinamento ideale,
studiato per esaltare ogni portata.

We invite you to consult our Sommelier,
who will be delighted to guide you
in your choice of wine and recommend
the ideal pairing, thoughtfully
selected to enhance every course.

Coperto € 5
Service Charge

Tabella allergeni
Allergens information table

 A **Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten

 B **Latte e prodotti a base di latte**
Milk and dairy products

 C **Crostacei**
Crustaceans

 D **Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and products thereof

 E **Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and products thereof

 F **Frutta a guscio**
Nuts

 G **Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products thereof

 H **Sedano in tutte le forme**
Celery

 I **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and products thereof

 L **Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and products thereof

 M **Semi di sesamo e prodotti derivati**
Sesame seeds and products thereof

 N **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites

 O **Molluschi e prodotti derivati**
Molluscs and products thereof

 P **Lupini**
Lupin

Tutti i nostri prodotto da forno e le salse di accompagnamento sono prodotti dalla nostra cucina..
Al fine di garantire la sicurezza alimentare ed in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 buona parte degli alimenti possono essere abbattuti a -40 gradi centigradi. Il pesce è abbattuto internamente o congelato all'origine dal produttore, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nelle procedure del Piano HACCP, ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004.
In assenza di alimenti freschi sia di origine animale che vegetale, a secondo della stagione, vengono utilizzati quelli congelati all'origine.
Sono disponibili, su richiesta, prodotti senza glutine e paste integrali.
In caso di allergie o intolleranze alimentari, la invitiamo a informare il personale di sala prima dell'ordinazione.
Alcuni prodotti del presente menu possono essere stati sottoposti a trattamenti di abbattimento o congelamento, nel pieno rispetto della catena del freddo, come previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011.
Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio, ai sensi del Reg. (UE) n. 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017.

All our baked goods and accompanying sauces are prepared in our kitchen.
To ensure food safety and in compliance with Regulation (EC) No. 852/2004, a significant portion of the ingredients may be blast chilled to –40°C. Our fish is flash-frozen on site or frozen at origin by the supplier, ensuring top quality and food safety, in accordance with our HACCP Plan and Regulation (EC) No. 852/2004.
In the absence of fresh products, whether of animal or plant origin, depending on the season, ingredients frozen at source are used.
Gluten-free products and whole-wheat pasta are available upon request.
Please inform our staff of any allergies or food intolerances before ordering.
Some items on this menu may have been frozen or blast-chilled in full compliance with the cold chain requirements, as set out by Regulation (EU) No. 1169/2011.
Information on the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available from our staff, in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011 and Legislative Decree No. 231/2017.