Some *flavours* deserve your *time*

Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

ICONA COLLECTION

Una collezione di piatti pensata per accompagnarvi
in ogni momento della giornata.
Grandi classici della cucina italiana e
internazionale si incontrano in un viaggio di gusto
che accoglie ogni palato, celebrando la convivialità
e il piacere autentico di stare a tavola.

A collection of dishes crafted to accompany
you throughout the day.
Timeless classics from Italian and international
cuisine come together in a journey of flavour
that welcomes every palate, celebrating
the joy of sharing and the simple pleasure
of gathering around the table.

*****L
Grand Hotel et Des Palmes
PALERMO, SICILY

THE TASTE ATELIER

Classic Club Sandwich (A,B,E)	€ 26
Toast di pane in cassetta con prosciutto cotto e formaggio Toasted sandwich with ham and cheese (A,B,E)	€ 22
Insalata Caprese di Bufala Caprese salad with Buffalo Mozzarella (B,S)	€ 22
Insalata Nizzarda Niçoise salad (E,G,N)	€ 26
Chicken Caesar Salad (A,E,G,L,N,S)	€ 24
Salmone marinato burro e crostini di pane Marinated salmon with butter curls and rosemary bread crostini (B,G)	€ 28
Gambero rosso di Mazara del Vallo Mazara del Vallo red prawn (C)	€ 8 cad
Spaghetto AOP bottarga di tonno e limone Spaghetti oil, garlic, chilli, tuna bottarga and lemon zest (A,H,N)	€ 30

Rigatoni alla Norma € 26
Rigatoni Norma sauce

(A,B,H)

Cheeseburger di scottona € 28
Scottona beef cheeseburger

(A,E,H,L,N)

Tagliata di manzo con verdure di stagione al salto € 30
Grilled sliced beef with sautéed seasonal vegetables

(B,H,N)

Darna di pesce del giorno su morbido di patate al limone € 32
Catch of the day fish steak on a lemon potato purée

(G,H)

Dorata di calamaro e gambero rosso € 30
Crispy fried calamari and red prawns

(A,C,G)

Tagliata di frutta di stagione € 12
Seasonal fresh fruit platter

Cannolo Des Palmes € 12

(A,B,E,N)

Gelati assortiti € 12
Assorted Italian gelato

Coperto Service Charge	€ 5

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.