



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## MENÙ

*“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella”.*

*Anthelme Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto, 1825*



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## Percorsi speciali

Pausa pranzo  
**Lunch break**

35 €

Dal Lunedì al Venerdì è possibile ordinare due portate a scelta accompagnate da un calice di vino, acqua e caffè

**From Monday to Friday you can order two courses of your choice accompanied by a glass of wine, water and coffee**

Vino, cultura e sapori (su prenotazione)  
**Wine, culture and flavors (on reservation)**

45 €

Tutti i giorni, solo a pranzo, è possibile prenotare una visita in cantina con degustazione di 3 vini e il pranzo con 2 portate principali, dolce, acqua e vino incluso

**Every day, just for lunch, it is possible to book a visit to the winery with tasting of 3 wines and lunch with 2 main courses, dessert, water and wine included**

Cucina d'autore  
**Fine dining**

60 €

Tutti i giorni a pranzo e cena è possibile ordinare il menù degustazione di 4 portate (carne o pesce) con 3 calici in abbinamento di Feudi del Pisciotto

**Every day for lunch and dinner you can order the 4-course tasting menu (meat or fish) pairing with 3 glasses of Feudi del Pisciotto wines**

\* Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo

**Please note, due to the complexity of the tasting menu, it is intended for the enjoyment of the whole table**



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## Menù degustazione

### ***Tasting menu***

Da quattro portate

45 €

***With four courses***

Da sei portate

68 €

***With six courses***

## Calici in abbinamento

### ***Matching wines***

Tre calici di vino

22 €

***Three glasses of wine***

Cinque calici di vino

35 €

***Five glasses of wine***

\* Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo

**Please note, due to the complexity of the tasting menu, it is intended for the enjoyment of the whole table**



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## Antipasti

### **Appetizers**

Insalata di pomodori, emulsione di mozzarella di bufala e cipolla rossa in acqua di governo 12 €

***Tomato salad, emulsion of buffalo mozzarella and red onion in its cooking water***

Scampi scottati in padella su intingolo di datterino, cetriolini del cappero e limone bianchetto 18 €

***Pan seared scampi on datterino tomato sauce, caper buds and spring lemon***

Polpo scottato al rosmarino su crema di patate alla vaniglia, ciliegino confit e croccante di semola 16 €

***Lightly charred octopus with rosemary on vanilla scented potato cream, cherry tomato confit and semolina crisp***

Tartare di Fassona, mimosa d'uovo, polvere di capperi e maionese vegana alla senape 16 €

***Fassona tartare, egg mimosa, caper powder and vegan mustard seed mayonnaise***



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## Primi piatti

### **First courses**

Busiate di Tumminia, salsa di crucifere e pomodoro semi secco 14 €

***Tumminia busiate pasta, crucifere sauce (broccoli) and semi-dried tomato***

Risotto con zucca speziata, bocconcino di maialino nero dei Nebrodi e caramello alla cannella 16 €

***Risotto with spicy pumpkin, chunks of black suckling pig from Nebrodi and cinnamon caramel***

Paccheri di grani antichi, crema di limone, vongole e bottarga di muggine 18 €

***Paccheri pasta made with ancient grains, lemon cream, clams and mullet bottarga***

La gallina e le sue uova nel raviolo 16 €

***The hen and her eggs inside the ravioli pasta***

Le paste fresche sono di nostra produzione

***Our fresh pasta is homemade***



il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## Secondi piatti

### **Second courses**

Calamaro contadino 14 €  
**Peasant squid**

Petto d'anatra speziato su senape, panella al finocchetto  
selvatico e salsa dolceforte 16 €  
**Spicy duck breast on field mustard, wild fennel panella and dolceforte  
sauce**

Il pesce azzurro nel mar rosso e polvere di cipolla bruciata 16 €  
**Bluefish on a red sea with burnt onion powder**

Biglia liquida di cacio ragusano su spuma di funghi e acqua di  
peperoni arrosto 14 €  
**Liquid sphere of cacio ragusano cheese on mushroom foam and  
roasted peppers water**

*\* Il pesce ha subito un processo di abbattimento della temperatura secondo l'art. 3 -  
allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte D, del Regolamento CE n° 583/2004*

**The killing of the fish is performed in according with Article 3 - Annex III, Section VIII, Chapter III,  
Part D of the EC Regulation no. 583/2004**





il Palmento  
di Feudi  
RISTORANTE

## Dessert

Ciocco lampone <i>Chocolate and raspberry ice-cream bar</i>	6 €
Limone croccante in un tris <i>Crispy lemon in a trio</i>	6 €
Ricotta e pera in Eterno <i>Ricotta and pear in Eterno red wine</i>	6 €
Tagliata di frutta di stagione <i>Sliced seasonal fruit</i>	6 €
Selezione di formaggi della tradizione siciliana accompagnati da miele, marmellata e pane alle banane <i>Selection of traditional Sicilian cheeses accompanied by honey, jam and banana bread</i>	12 €
Passito Feudi del Pisciotto Ferrè - Gewürztraminer e Semillon al calice <i>Sweet wine Feudi del Pisciotto Ferrè - Gewürztraminer e Semillon by glass</i>	8 €