



Grand Hotel et Des Palmes
★★★★L

MENU À LA CARTE



Orari di apertura | *Opening hours*
19:00 - 23:00 | 7 pm - 11 pm

Grand Hotel et Des Palmes



Grand Hotel et Des Palmes
★★★★L
PALERMO

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.*

TASTING MENU

RAGUSA

Amuse-bouche

Tataky di tonno al sesamo biondo con spuma di avocado in salsa teriaky

Blond sesame tuna tataki with avocado mousse in teriyaki sauce

(D,E,F,G,L,S)

Capasanta con porro alla brace e olio al basilico,
cialda croccante alla barbabietola

Scallop with grilled leek and basil oil

crispy beet waffle

(E,F,G,L,S)

Risotto Acquerello con julienne di calamari alla menta piperita
mantecato al pesto di verdure, datterino giallo confit, gel di limone

*Acquerello risotto with peppermint squid julienne
creamed with vegetable pesto, yellow datterino tomato confit, lemon gel*

(F,G,H,N,S)

Rombo chiodato su morbida di patata,
salsa di limone con salicornia al burro chiarificato

Turbot on mashed potato, lemon sauce with glasswort in clarified butter

(B,G,S)

Mousse al passion fruit con gelé alla banana su cialda croccante all'amaretto

~

Passion fruit mousse with banana jelly on crunchy amaretto wafer

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

€ 110

Wine Pairing

(Proposta di 6 calici di vino - *6 glasses of wine proposal*)

€ 60

TASTING MENU

INGHAM

Amuse-bouche

Uovo all'argentiera su spuma di Caciocavallo,
crostoni di pane aromatizzato all'aceto, olio e origano, cicoria ripassata

*Argentiera egg on Caciocavallo cheese mousse,
vinegar-flavored bread croutons, oil and oregano, chicory ripassata*

(B,E,F,H,S)

Steak Tartare e i suoi dressing

Steak tartare and its dressing

(E,F,G,L,S)

Tagliolino 50 tuorli, tenerumi, datterino al "pic-pac",
crema di aglio dolce di Nubia

*Hand-made tagliolino, datterino tomato in "pic-pac",
creamed sweet Nubian garlic*

(B,E,H,S)

Filetto di manzo scottato su fonduta di porri
e rösti di Patate al Timo Limone, spinacino al sale affumicato

*Seared beef tenderloin on leek fondue
and lemon thyme potato rösti, smoked salt spinach*

(B,E,F,L,S)

Sfera di parfait di mandorla Pizzuta, salsa al cioccolato fondente

Pizzuta almond parfait sphere, dark chocolate sauce

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

€ 100

Wine Pairing

(Proposta di 6 calici di vino - *6 glasses of wine proposal*)

€ 60

ANTIPASTI | STARTERS

Uovo all'argentiera su spuma di caciocavallo,
crostoni di pane aromatizzato all'aceto,
olio e origano, cicoria ripassata

~

*Argentiera egg on caciocavallo cheese mousse,
vinegar-flavored bread croutons,
oil and oregano, chicory ripassata*

(B,E,F,H,S)

€ 24

Steak tartare e i suoi dressing (min. 2 porz.)

~

Steak tartare and its dressing (min. 2 servings)

(E,F,G,L,S)

€ 100

Capasanta con porro alla brace e olio al basilico,
cialda croccante alla barbabietola

~

*Scallop with grilled leek and basil oil,
crispy beet waffle*

(E,F,G,L,S)

€ 30

Tataki di tonno al sesamo biondo
con spuma di avocado in salsa teriyaki

~

*Blond sesame tuna tataki
with avocado mousse in teriyaki sauce*

(D,E,F,G,L,S)

€ 30

Caviale

~

Caviar

€ 100

Ostrica

~

Oyster

€ 7 cad

SPECIALS

Crudo di pesce del giorno e i suoi dressing
scampo, gamberone, tartare di pesce bianco, capesante reali.
Servito con salsa tyeriaki e salsa sweet and spicy

~

*Raw fish of the day and its dressing
scampi prawn, prawn, white fish tartare, king scallops.
Served with tyeriaki sauce and sweet and spicy sauce
(C,D,G,O,S)*

€ 40

Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo
servito con salsa di limoncello, crema di caprino al lime e sakura mix

~

*Mazara del Vallo red prawn chopped
served with limoncello sauce,
lime goat cheese cream and sakura mix
(B,C,S)*

€ 32

Tempura di gambero rosa con panelle al nero di seppia e i suoi dressing

~

*Pink shrimp tempura with cuttlefish ink panelle served with its dressing
(A,C,D,F,G,S)*

€ 28

Tagliatella di seppia al vapore su un pesto di pomodoro,
pinoli tostati al sale vaniglia e olio al basilico

~

*Steamed cuttlefish noodles on a tomato pesto,
roasted pine nuts with vanilla salt and basil oil
(F,G,S)*

€ 30

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto Acquerello con julienne di calamari alla menta piperita
mantecato al pesto di verdure, datterino giallo confit, gel di limone

~

*Acquerello risotto with peppermint squid julienne
creamed with vegetable pesto, yellow datterino tomato confit, lemon gel*

(F,G,H,N,S)

€ 28

Cappellaccio ripieno di verdure e Tuma Persa,
coulis di datterino rosso e crema di piselli,
chips di zuccina estiva

~

*Cappellaccio stuffed with vegetables and Tuma Persa,
red datterino tomato coulis and cream of peas
with summer courgette chips*

(B,E,F,G,H,O,S)

€ 28

Spaghetto con broccolo calabrese estivo e colatura di alici,
pomodoro confit e “mollica atturrata”

~

*Spaghetti with summer Calabrian broccoli and anchovy drippings,
tomato confit and toasted breadcrumbs*

(B,F,G,S)

€ 26

Tagliolino 50 tuorli, tenerumi, datterino al “pic-pac”,
crema di aglio dolce di Nubia

~

*Hand-made tagliolino, datterino tomato in “pic-pac”,
creamed sweet Nubian garlic*

(B,E,H,S)

€ 26

SECONDI | MAINS

Baccalà agli agrumi, crema di rucola selvatica,
spuma di burrata e alga disidratata

~

*Citrus flavoured cod, wild rocket cream,
burrata cheese mousse and dehydrated seaweed*
(B,E,G,S)

€ 32

Rombo chiodato su morbida di patata,
salsa di limone con salicornia al burro chiarificato

~

Turbot on mashed potato, lemon sauce with glasswort in clarified butter

(B,G,S)

€ 34

Lombo di agnello alle erbe aromatiche,
mousse di patata arancione, bieta al salto

~

Lamb loin with herbs, orange potato mousse, sautéed chard
(B,D,E,F,G,L,M,S)

€ 34

Filetto di manzo scottato su fonduta di porri
e rösti di patate al timo limone, spinacino al sale affumicato

~

*Seared beef tenderloin on leek fondue
and lemon thyme potato rösti, smoked salt spinach*
(B,E,F,L,S)

€ 34

CONTORNI | **SIDES**

Verdure del mercato alla griglia

~

Grilled market vegetables

€ 16

Cuore di bieta

~

Heart of chard

€ 12

Patate Pont-Neuf agli aromi

~

Pont-Neuf potatoes with herbs

(B,S)

€ 12

Caponata siciliana

~

Sicilian Caponata

(H,S)

€ 14

DOLCI | **DESSERTS**

Lingotto di cassata siciliana e salsa al marsala

~

Sicilian cassata lingotto and Marsala sauce

(B,E,F,S)

€ 15

Sfera di parfait di mandorla Pizzuta, salsa al cioccolato fondente

~

Pizzuta almond parfait sphere, dark chocolate sauce

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

€ 15

Cheese-cake al mango con crumble di cioccolato modicano

~

Mango cheese-cake with Modican chocolate crumble

(B,E,F,I,S)

€ 15

Mousse al passion fruit con gelé alla banana su cialda croccante all'amaretto

~

Passion fruit mousse with banana jelly on crunchy amaretto wafer

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

€ 15

Cannolo Des Palmes

(A,B,E)

€ 12

Gelati della tradizione

~

Traditional gelato

€ 12



Grand Hotel et Des Palmes

★★★★★ L
PALERMO

Coperto | *Cover Charge*
6 € | 6 €