



Grand Hotel et Des Palmes
*****L

MENU À LA CARTE



Orari di apertura | *Opening hours*
12:00 - 15:00 | 12 pm - 3 pm

Grand Hotel et Des Palmes

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.*



ANTIPASTI | STARTERS

Millefoglie di melanzana con fonduta di Piacentinu Ennese
in crosta croccante di pane al basilico

~

*Aubergine millefeuille with Piacentinu Ennese cheese fondue
in a crunchy basil bread crust*

(E,G,L,N,S)

€ 23

Insalata di molluschi e crostacei

Pomodoro confit, verdure croccanti di stagione, polpo,
calamaro e gambero al vapore con mille punti di olive taggiasche

~

Shellfish and Crustacean Salad

*Tomato confit, crispy seasonal greens, steamed octopus,
squid and shrimp with taggiasca olive powder*

(C,G,O,S)

€ 28

Baccalà shekerato con il suo umami,
trito di finocchietto al basilico e polvere di alga spirulina

~

*Shaken cod with its umami, chopped basil fennel
and spirulina seaweed powder*

(D,E,G,H,M,S)

€ 26

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Consommé di verdure

~

Vegetable consommé

(P,S)

€ 18

Minestrone dell'orto

~

Vegetable minestrone soup

(P,S)

€ 20

Rigatoni trafilati al bronzo, pomodorino ciliegino,
ricotta salata ragusana e chips di melanzana violetta

~

*Bronze-drawn rigatoni, cherry tomato,
ricotta salata ragusana and violet eggplant chips*

(A,B,I,S)

€ 25

Spaghetto di pasta secca con vongole e bottarga di tonno,
pomodorino e basilico

~

*Dry pasta spaghetti with clams and tuna roe,
cherry tomato and basil*

(A,E,G,H,O,S)

€ 30

Tagliatella di pasta fresca con gambero rosso,
pesto di verdure e burrata

~

*Home-made tagliatella with red prawn,
vegetable pesto and burrata cheese*

(A,B,C,E,H,S)

€ 30

SECONDI | MAINS

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

Dorata di calamaro e gambero rosso di Mazara del Vallo con sorbetto al limone verdello

~

Deep fried squid and Mazara del Vallo red shrimp with green lemon sorbet

(B,C,G,S)

€ 32

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

Caponata siciliana

~

Sicilian Caponata

(H,S)

€ 14

Insalata mista

~

Mixed salad

€ 14

DOLCI | DESSERTS

Mousse ai tre cioccolati in salsa al caramello

~

Three chocolate mousse in caramel sauce

(A,B,E)

€ 18

Bavarese di ricotta e pere con crumble alla cannella

~

Ricotta and pear bavaois with cinnamon crumble

(A,B,E,F,S)

€ 15

Cannoncino in pasta alle mandorle con crema alla vaniglia in salsa alla nocciola

~

Almond paste cannoncino with vanilla cream in hazelnut sauce

(A,B,E,F,S)

€ 15

Zuccotto al pistacchio con gelèe al mandarino tardivo in salsa al mango

~

Pistachio Zuccotto with late mandarin gelèe in mango sauce

(B,F)

€ 15

Red velvet farcita al mascarpone ai frutti di bosco

~

Red velvet filled with berry mascarpone

(A,B,E)

€ 15



Grand Hotel et Des Palmes

★★★★★ L
PALERMO

Coperto | *Cover Charge*
5 € | 5 €