



Grand Hotel et Des Palmes
★★★★L

LIGHT MENU



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

Grand Hotel et Des Palmes

INSALATE | SALADS

Des Palmes

Gambero lesso, pomodoro ramato, cipolla rossa in agrodolce, cetrioli e crostini di pane raffermo spadellato

~

Boiled prawn, copper tomato, sweet and sour red onion, cucumber and toasted stale bread croutons

(A,C,N,S)

€ 25

Siciliana

Tonno scottato, acciughe, insalata verde, fagiolini, patate lesse, pomodorini, olive, cipolla "Giarratana", uovo sodo

~

Seared tuna, anchovies, green salad, green beans, boiled potatoes, cherry tomato, olives, 'Giarratana' onion, hard-boiled egg

(E,G,N,S)

€ 24

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, avocado, olio al basilico

~

Buffalo mozzarella cheese, cuore di bue tomato, avocado, basil oil

(B,S)

€ 20

Girgentana

Bresaola, caprino di "Girgentana", misticanza, mandorle salate e chips di pane bianco

~

Bresaola, 'Girgentana' goat cheese, mixed salad, salted almonds and white bread chips

(A,B,F,N,S)

€ 23

Chicken Caesar Salad

Petto di pollo arrosto, insalata verde, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar con bacon croccante

~

Roast chicken breast, green salad, bread croutons, Parmesan shavings and Caesar sauce with crispy bacon

(A,E,G,L,N,S)

€ 22

SANDWICH | SANDWICHES

Club Sandwich Classico

Pane in cassetta, pollo e capocollo dei Nebrodi grigliati,
lattuga, maionese, uovo fritto, pomodoro ramato

~

*Sandwich bread, grilled chicken and Nebrodi capocollo,
lettuce, mayonnaise, fried egg, copper tomato*

(A,E,I,N,S)

€ 26

Club Sandwich Vegetariano

Pane in cassetta, mozzarella di bufala, melanzana, zucchine, radicchio, pomodoro

~

Sandwich bread, buffalo mozzarella cheese, aubergine, courgette, radicchio, tomato

(A,B,S)

€ 22

Taormina Hamburger

Il nostro pane, hamburger di manzo 250gr, provola dei Nebrodi grigliata,
pomodoro secco, cipolla caramellata e insalata Canasta

~

*Home-made bread, 250gr beef burger, grilled Nebrodi provola cheese
sun-dried tomato, caramelised onion and Canasta salad*

(A,B,E,N,S)

€ 28

DOLCI | *DESSERTS*

Sfera al torrone bianco con glassa rocher, caramello salato e gelato al pop corn

~

White nougat ball with rocher icing, salted caramel and popcorn gelato

(A,B,E,F)

€ 15

Cre moso al lampone su croccante di mandorla e spuma alla birra

~

Raspberry cream on almond crunch and beer foam

(B,E,F)

€ 15

Tortino al cioccolato fondente con frutto della passione e gelato al timo

~

Dark chocolate cake with passion fruit and thyme gelato

(E,B,A)

€ 15

Il nostro cannolo alla farina di carrube con ricotta al cioccolato modicano

~

Our carob flour cannoli with Modican chocolate ricotta cheese

(A,B,E)

€ 15



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



Grand Hotel et Des Palmes
★★★★L

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
(A,B,H,S)

€ 26

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con olio alle erbe,
germogli di insalata, provola dei Nebrodi e salsa all'uovo

~

*Lightly smoked beef carpaccio with herbs flavoured oil,
salad sprouts, Nebrodi provola cheese and egg sauce*
(B,E,L,N,S)

€ 29

Cùscus alle verdure con gambero rosso di Mazara del Vallo e mandorla Pizzuta

~

Vegetables cùscus with Mazara del Vallo red prawn and almond "Pizzuta"
(A,C,F,H,N,S)

€ 34

PRIMI PIATTI | ***FIRST COURSES***

Maccheroncino di pasta fresca, pomodorino ciliegino,
ricotta salata ragusana e chips di melanzana violetta

~

*Home-made maccheroncino pasta, cherry tomato,
salted ricotta ragusana cheese and violet aubergine chips*
(A,B,E,H,I,S)

€ 28

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

~

Spaghetti with clams and tuna bottarga, cherry tomato, basil
(A,G,H,N,O,S)

€ 34

Corda di chitarra di pasta fresca con gambero rosso, pesto di rucola e burrata

~

Home-made pasta alla chitarra with red prawn, rocket pesto and burrata cheese
(A,B,C,E,H,S)

€ 32

SECONDI | **MAINS**

Tagliata di manzo su rösti di patate, zucchine e riduzione di manzo

~

Sliced beef on potato rösti, courgettes and beef reduction

(B,H,S)

€ 32

Baccalà in olio cottura con salsa alla ghiotta di pomodorino e capperi, patata al limone

~

Cod in its cooking oil with cherry tomato and caper sauce, lemon flavoured potato

(G,H,N,S)

€ 35

Trancio di ombrina bocca d'oro alla piastra, cicoria e salsa alle acciughe

~

Sliced grilled maigre, chicory and anchovy sauce

(G,B,N,S)

€ 35

INSALATE | SALADS

Des Palmes

Gambero lesso, pomodoro ramato, cipolla rossa in agrodolce, cetrioli e crostini di pane raffermo spadellato

~

Boiled prawn, copper tomato, sweet and sour red onion, cucumber and toasted stale bread croutons

(A,C,N,S)

€ 25

Siciliana

Tonno scottato, acciughe, insalata verde, fagiolini, patate lesse, pomodorini, olive, cipolla “Giarratana”, uovo sodo

~

Seared tuna, anchovies, green salad, green beans, boiled potatoes, cherry tomato, olives, ‘Giarratana’ onion, hard-boiled egg

(E,G,N,S)

€ 24

Caprese

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, avocado, olio al basilico

~

Buffalo mozzarella cheese, cuore di bue tomato, avocado, basil oil

(B,S)

€ 20

Girgentana

Bresaola, caprino di “Girgentana”, misticanza, mandorle salate e chips di pane bianco

~

Bresaola, ‘Girgentana’ goat cheese, mixed salad, salted almonds and white bread chips

(A,B,F,N,S)

€ 23

Chicken Caesar Salad

Petto di pollo arrosto, insalata verde, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa Caesar con bacon croccante

~

Roast chicken breast, green salad, bread croutons, Parmesan shavings and Caesar sauce with crispy bacon

(A,E,G,L,N,S)

€ 22

SANDWICH | SANDWICHES

Club Sandwich Classico

Pane in cassetta, pollo e capocollo dei Nebrodi grigliati,
lattuga, maionese, uovo fritto, pomodoro ramato

~

*Sandwich bread, grilled chicken and Nebrodi capocollo,
lettuce, mayonnaise, fried egg, copper tomato*

(A,E,I,N,S)

€ 26

Club Sandwich Vegetariano

Pane in cassetta, mozzarella di bufala, melanzana, zucchine, radicchio, pomodoro

~

Sandwich bread, buffalo mozzarella cheese, aubergine, courgette, radicchio, tomato

(A,B,S)

€ 22

Taormina Hamburger

Il nostro pane, hamburger di manzo 250gr, provola dei Nebrodi grigliata,
pomodoro secco, cipolla caramellata e insalata Canasta

~

*Home-made bread, 250gr beef burger, grilled Nebrodi provola cheese
sun-dried tomato, caramelised onion and Canasta salad*

(A,B,E,N,S)

€ 28

DOLCI | *DESSERTS*

Sfera al torrone bianco con glassa rocher, caramello salato e gelato al pop corn

~

White nougat ball with rocher icing, salted caramel and popcorn gelato

(A,B,E,F)

€ 15

Cre moso al lampone su croccante di mandorla e spuma alla birra

~

Raspberry cream on almond crunch and beer foam

(B,E,F)

€ 15

Tortino al cioccolato fondente con frutto della passione e gelato al timo

~

Dark chocolate cake with passion fruit and thyme gelato

(E,B,A)

€ 15

Il nostro cannolo alla farina di carrube con ricotta al cioccolato modicano

~

Our carob flour cannoli with Modican chocolate ricotta cheese

(A,B,E)

€ 15



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

La raffinata proposta culinaria fusion del Grand Hotel et Des Palmes che seduce i palati con un esclusivo menu gourmet ricco di suggestioni della tradizione e varianti contemporanee, accostato alla ormai iconica Sushi Experience curata dei nostri chef.

The refined fusion culinary proposal of the Grand Hotel et Des Palmes seduces palates with an exclusive gourmet menu full of traditional suggestions and contemporary variations, combined with the iconic Sushi Experience, curated by our chefs.





Grand Hotel et Des Palmes
★★★★L

GOURMET MENU

ANTIPASTI | STARTERS

Uovo cotto a bassa temperatura su crema di zucca, mirtili e amaretti

~

Egg cooked at low temperature on pumpkin cream, blueberries and amaretti

(A,E,F)

€ 22

Cannolo di pasta fillo ripieno di tartare di manzo razza modicana, caviale e carota all'arancia

~

Fillo dough cannolo filled with Modican beef tartare, caviar and orange-flavoured carrot

(A,B,E,G,L)

€ 25

Baccalà a cottura lenta con cime di rapa e burrata

~

Slow-cooked cod with turnip greens and burrata cheese

(B,G)

€ 26

Guacamole di avocado e cetriolo, acciughe marinate allo zafferano e salicornia

~

Avocado and cucumber guacamole, saffron-marinated anchovies and sea asparagus

(G,N)

€ 24

PRIMI PIATTI | *FIRST COURSES*

Risotto Acquerello con alghe disidratate, riduzione di vino rosso
e cernia marinata alla barbabietola

~

*Acquerello risotto with dried seaweed, red wine reduction sauce
and grouper marinated with beetroot*

(H,G,N)

€ 26

Tagliatella al farro con ragù di verdure e crumble di castagne

~

Spelt tagliatelle with vegetable ragout and chestnut crumble

(A,B,E,F)

€ 24

Bottoni di pasta fresca ai 50 tuorli d'uovo ripieni d'anatra su brodo di funghi e burro acido

~

Hand-made pasta stuffed with duck in mushroom broth and sour butter

(A,B,E,H,N,)

€ 28

Bisque di crostacei, pasta soffiata e gambero rosso di Mazara del Vallo

~

Crustaceans bisque, puffed pastry and Mazara del Vallo red prawn

(A,B,C,H,N)

€ 30

SECONDI | MAINS

Capasanta alla piastra, asparagi bianchi e cipollotto arrosto, tartufo

~

Grilled scallop, roasted white asparagus and spring onion, truffle

(G,N,H,O)

€ 35

Rombo chiodato su morbido di patate al limone,
lattughino brasato ed emulsione di polpa di ricci

~

Turbot on lemon mashed potato, braised lettuce and urchin pulp emulsion

(G,H,O,N)

€ 34

Lombo d'agnello alle erbe aromatiche, purè di ceci e spinaci

~

Lamb loin with herbs, chickpea purée and spinach

(H,N,B,F)

€ 34

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura con millefoglie di sedano rapa e la sua riduzione

~

Beef fillet cooked at low temperature with celeriac millefeuille and its reduction sauce

(B,H,N)

€ 35

DOLCI | *DESSERTS*

Sfera al torrone bianco con glassa rocher, caramello salato e gelato al pop corn

~

White nougat ball with rocher icing, salted caramel and popcorn gelato

(A,B,E,F)

€ 15

Cre moso al lampone su croccante di mandorla e spuma alla birra

~

Raspberry cream on almond crunch and beer foam

(B,E,F)

€ 15

Tortino al cioccolato fondente con frutto della passione e gelato al timo

~

Dark chocolate cake with passion fruit and thyme gelato

(E,B,A)

€ 15

Il nostro cannolo alla farina di carrube con ricotta al cioccolato modicano

~

Our carob flour cannoli with Modican chocolate ricotta cheese

(A,B,E)

€ 15



Grand Hotel et Des Palmes
★★★★L

SUSHI EXPERIENCE

ENTRÉE

Edamame - € 8

Fagioli di soia lessi e conditi con sale grosso | *Boiled soya beans seasoned with coarse salt*
(D,M,S)

Alga Wakame - € 8

Insalata di alghe Wakame e sesamo | *Wakame algae and sesame salad*
(G,M,S)

Sake Tartare - € 22

Tartare di salmone, salsa Ponzu, avocado, ikura | *Salmon tartare, Ponzu sauce, avocado, ikura*
(D,G,M,S)

Maguro Tartare - € 22

Tartare di tonno, salsa Ponzu, avocado, uova di lompo | *Tuna tartare, Ponzu sauce, avocado, lumpfish roe*
(D,G,M,S)

Hamachi Tartare - € 22

Tartare di ricciola, avocado, fili di peperoncino, tabasco e salsa Yuzu | *Amberjack tartare, avocado, chili pepper threads, tabasco and Yuzu sauce*
(D,G,M,S)

Amaebi Tartare - € 40

Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado, perlage di tartufo nero e stracciatella | *Mazara del Vallo red prawn tartare, avocado, black truffle perlage and stracciatella cheese*
(D,G,M,S)

Takaki Salmon 8pz - € 28

Salmone scottato, salsa Ponzu, ikura, zest di lime/limone | *Seared salmon, Ponzu sauce, ikura, lime/lemon zest*
(D,G,M,S)

Takaki Hamachi 8pz - € 30

Hamachi scottato, crema di senape, salsa Ponzu, zest di lime/limone | *Seared hamachi, mustard cream, Ponzu sauce, lime/lemon zest*
(G,D,L,M,S)

Gambero in tempura 4pz- € 35

Gambero rosso di Mazara del Vallo panato con panko, salsa agrodolce piccante | *Mazara del Vallo red prawn breaded with panko, spicy sweet and sour sauce*
(A,C,D,G,M,S)

Crunchy bites 6pz- € 35

Riso panato con cracker di riso, top con 4 tartare, ikura, caviale, alga Nori, zest di lime/limone | *Breaded rice with rice crackers, with 4 tartare on top, ikura, caviar, Nori seaweed, lime/lemon zest*
(A,C,D,G,M,S)

NIGIRI - 2pz

Nigiri Salmone - € 5

Salmon

(G)

Nigiri Tonno - € 5

Tuna

(G)

Nigiri Pesce Bianco - € 5

White Fish

(G)

Nigiri Gambero Rosso di Mazara del Vallo - € 8

Mazara del Vallo Red Prawn

(C)

Nigiri Scampi - € 10

Scampi Prawn

(C)

Nigiri Mix - 8pz - € 22

(C,G)

SASHIMI - 6pz

Sashimi Salmone - € 12

Salmon

(G)

Sashimi Tonno - € 12

Tuna

(G)

Sashimi Pesce Bianco - € 12

White Fish

(G)

Sashimi Mix - 16pz - € 35

Tonno, salmone, pesce bianco, gambero rosso di Mazara del Vallo

Tuna, salmon, white fish, Mazara del Vallo red prawn

(C,G)

HOSOMAKI - 8pz

Hosomaki Salmone - € 12

Riso, alga, salmone

Rice, seaweed, salmon

(D,G,M,S)

Hosomaki Tonno - € 12

Riso, alga, tonno

Rice, seaweed, tuna

(D,G,M,S)

Hosomaki Scampo - € 18

Riso, alga, scampi

Rice, seaweed, scampi prawn

(C,D,G,M,S)

Hosomaki Gambero rosso - € 18

Riso, alga, gambero rosso di Mazara del Vallo

Rice, seaweed, Mazara del Vallo red prawn

(C,D,G,M,S)

Hosomaki Brasiliano - € 22

Salmone panato con panko, formaggio caprino, fragola, salsa agrodolce piccante

Breaded salmon with panko, goat cheese, strawberry, spicy sweet and sour sauce

(A,B,D,G,M,S)

SPECIAL ROLLS - 8pz

Amaebi Tartufo - € 38

Gambero rosso di Mazara del Vallo, mango, tartare di gambero rosso, tartufo

Mazara del Vallo red prawn, avocado, red prawn tartare, caviar

(C,D,G,M,S)

Amaebi Caviar - € 35

Gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado, tartare di gambero rosso, caviale

Mazara del Vallo red prawn, avocado, red prawn tartare, caviar

(C,D,G,M,S)

Black Angel - € 38

Riso al nero di seppia, gambero in tempura, tartare di gambero rosso, ricci

Squid ink rice, prawn tempura, red prawn tartare, sea urchin

(C,D,G,M,S)

Rock 'n Roll - € 40

Black Cod in tempura, avocado, gambero rosso di Mazara del Vallo,
stracciatella di bufala, perla di tartufo nero

*Tempura Black Cod, avocado, Mazara del Vallo red prawn,
buffalo stracciatella cheese, black truffle pearl*

(B,C,D,G,M,S)

Crayfish al mango - € 32

Scampo, avocado, tartare di scampo, salsa al mango, bottarga

Scampi prawn, avocado, scampi prawn tartare, mango sauce, bottarga

(C,D,G,M,S)

Scampi Caviar - € 35

Scampi, mango, caviale, scorza di lime

Scampi prawn, mango, caviar, lime zest

(C,G,M,S)

Perla di mare - € 40

Scampi, mango, ricci, cipollina, zest di lime/limone

Scampi prawn, mango, sea urchin, spring onion, lime/lemon zest

(C,G,M,S)

SPECIAL ROLLS - 8pz

Hotate Roll - € 32

Riso alla bietola, gambero rosso di Mazara del Vallo, capasanta, scorza di lime, perla di tartufo nero, bottarga

Chard rice, Mazara del Vallo red prawn, scallop, lime zest, black truffle pearl, bottarga

(C,G,I,M,O,S)

Rainbow Tuna - € 28

Tonno, avocado, top di tonno e caviale

Tuna, avocado, tuna and caviar topping

(G,I,M,S)

Mediterranean - € 22

Tonno, gambero rosso di Mazara del Vallo, basilico, pomodorini, tobiko, uova di trota

Tuna, Mazara del Vallo red prawn, basil, cherry tomatoes, tobiko, trout roe

(C,G,I,M,S)

Des Palmes - € 45

Black Cod in tempura, avocado, salmone piccante, top di gambero rosso di Mazara del Vallo, caviale, jalapeño, fili di peperoncino

Tempura Black Cod, avocado, spicy salmon, Mazara del Vallo red prawn, caviar, jalapeño, chilli threads topping

(C,G,I,M,S)

Sake Spring - € 22

Sfoglia di riso, gambero in tempura, formaggio caprino, tobiko, tartare di salmone, scorza di lime

Rice puff pastry, tempura prawn, goat's cheese, tobiko, salmon tartare, lime zest

(B,C,D,G,I,M,S)

Dragon Ball - € 22

Gambero in tempura, avocado, perle di salmone in tempura, formaggio caprino

Tempura prawn, avocado, tempura salmon pearls, goat's cheese

(B,C,D,G,I,M,S)

URAMAKI ROLLS - 8pz

Salmone - € 16

Riso, avocado, alga, salmone

Rice, avocado, seaweed, salmon

(G,I,M,S)

Tonno - € 16

Riso, avocado, alga, tonno

Rice, avocado, seaweed, tuna

(G,I,M,S)

Ricciola - € 16

Riso, avocado, alga, ricciola

Rice, avocado, seaweed, amberjack

(G,I,M,S)

Gambero - € 18

Riso, avocado, alga, gambero rosso di Mazara del Vallo

Rice, avocado, seaweed, Mazara del Vallo red prawn

(C,G,I,M,S)

Vulcano - € 18

Tempura di pesce, avocado, tartare di salmone spicy flambato, chips di patate

Tempura fish, avocado, flambéed spicy salmon tartare, potato chips

(C,G,I,M,S)

Katana - € 18

Gambero in tempura, formaggio caprino, avocado

Tempura prawn, goat's cheese, avocado

(B,C,G,I,M,S)

La Tigre - € 22

Gambero in tempura, avocado, top di pesce crudo

Tempura prawn, avocado, raw fish topping

(C,G,I,M,S)

Salmon Caprino - € 18

Salmone, avocado, formaggio caprino

Salmon, avocado, goat's cheese

(B,G,M,S)

Rainbow - € 18

Tonno, avocado, top di pesce misto

Tuna, avocado, mixed fish topping

(G,M,S)

Spicy Salmon - € 22

Salmone spicy, salmone, avocado, uova di trota, cipollina

Spicy salmon, salmon, avocado, trout roe, spring onion

(G,M,S)

Spicy Tuna Lime - € 22

Tonno, mango, tonno piccante, tobiko, uova di lompo, lime

Tuna, mango, spicy tuna, tobiko, lumpfish roe, lime

(G,M,S)