



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 lessato, pomodoro ramato, cipolla rossa in agrodolce, cetrioli e crostini di pane rafferma 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