



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

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