



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*

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

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)

€ 30

SECONDI | **MAINS**

Ricciola in crosta di pane verde con mousse di patata viola,
caponatina di verdure all'agro

~

*Green bread crusted amberjack with purple potato mousse,
sour vegetable caponatina*

(B,D,F,G,S)

€ 35

Dorata di calamaro e gambero
con sorbetto al limone verdello

~

Deep fried squid and shrimp with green lemon sorbet

(B,C,G,S)

€ 30

Tagliata di manzo su rösti di patate,
zucchine alla scapece e salsa demi-glace

~

*Sliced beef on potato rösti,
zucchini scapece and demi-glace sauce*

(B,H,S)

€ 35

CONTORNI | **SIDES**

Taccole all'olio

~

Snow-pea in oil

€ 12

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**

Mousse al mascarpone con nocciole sabbiate e gelato al caffè

~

Mascarpone mousse with sanded hazelnuts and coffee gelato

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

€ 15

Pesca Namelaka al cioccolato bianco e salsa al Marsala

~

Namelaka peach with white chocolate and Marsala sauce

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

€ 15

Eclair al limone, meringa e salsa inglese

~

Lemon éclair, meringue and Crème Anglaise

(A,B,E,M,S)

€ 15

Cannolo Des Palmes

(A,B,E)

€ 12



Grand Hotel et Des Palmes
*****L

Coperto | *Cover Charge*
4 € | 4 €