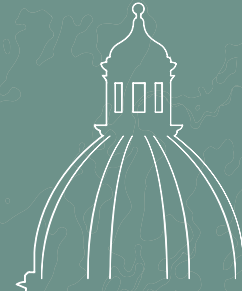


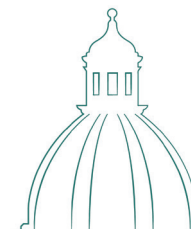
OUIVERTURE  
TERRACE



# The Italian Twist

# OUIV/ERTURE TERRACE

---



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.*

# TASTING MENU

## *RAGUSA*

Amuse-bouche

Tataky di tonno al sesamo biondo con spuma di avocado in salsa teriaky

*Blond sesame tuna tataki with avocado mousse in teriyaki sauce*

(D,E,F,G,L,S)

Capasanta con porro alla brace e olio al basilico,  
cialda croccante alla barbabietola

*Scallop with grilled leek and basil oil*

*crispy beet waffle*

(E,F,G,L,S)

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

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

(F,G,H,N,S)

Rombo chiodato su morbida di patata al limone,  
emulsione di vongole e salicornia

*Turbot on lemon mashed potato,  
clam emulsion and glasswort*

(B,E,G,O,S)

Eclair al limone, meringa e salsa inglese

*Lemon eclair, meringue and Crème Anglaise*

(A,B,E,M,S)

€ 110

Wine Pairing

(Proposta di 6 calici di vino - *6 glasses of wine proposal*)

€ 60

## TASTING MENU

### *INGHAM*

#### Amuse-bouche

Uovo all'argentiera su spuma di Caciocavallo,  
crostoni di pane aromatizzato all'aceto, olio e origano, cicoria ripassata

*Argentiera egg on Caciocavallo cheese mousse,  
vinegar-flavored bread croutons, oil and oregano, chicory ripassata*

(B,E,F,H,S)

Steak Tartare e i suoi dressing

*Steak tartare and its dressing*

(E,F,G,L,S)

Tagliolino 50 tuorli, pulled di mailino nero,  
verdurine croccanti di stagione e spuma di Fiore Sicano

*Hand-made tagliolino, pulled black piglet,  
seasonal crispy greens and mousse of Fiore Sicano cheese*

(B,E,H,S)

Filetto di manzo scottato su fonduta di porri  
e rösti di Patate al Timo Limone

*Seared beef tenderloin on leek fondue  
and lemon thyme potato rösti*

(B,E,F,L,S)

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)

€ 100

#### Wine Pairing

(Proposta di 6 calici di vino - *6 glasses of wine proposal*)

€ 80

## ANTIPASTI | STARTERS

Uovo all'argentiera su spuma di caciocavallo,  
crostoni di pane aromatizzato all'aceto,  
olio e origano, cicoria ripassata

~

*Argentiera egg on caciocavallo cheese mousse,  
vinegar-flavored bread croutons,  
oil and oregano, chicory ripassata*

(B,E,F,H,S)

€ 24

Steak tartare e i suoi dressing (min. 2 porz.)

~

*Steak tartare and its dressing (min. 2 servings)*

(E,F,G,L,S)

€ 100

Capasanta con porro alla brace e olio al basilico,  
cialda croccante alla barbabietola

~

*Scallop with grilled leek and basil oil,  
crispy beet waffle*

(E,F,G,L,S)

€ 30

Tataki di tonno al sesamo biondo  
con spuma di avocado in salsa teriyaki

~

*Blond sesame tuna tataki  
with avocado mousse in teriyaki sauce*

(D,E,F,G,L,S)

€ 30

Caviale

~

*Caviar*

€ 100

Ostrica

~

*Oyster*

€ 7 cad

## PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

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

~

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

(F,G,H,N,S)

€ 28

Cappellaccio ripieno di verdure e Tuma Persa,  
coulis di datterino rosso e crema di piselli  
con fiore di zucca croccante

~

*Cappellaccio stuffed with vegetables and Tuma Persa,  
red datterino tomato coulis and cream of peas  
with crispy pumpkin flower*

(B,E,F,G,H,O,S)

€ 28

Spaghetto con broccolo calabrese estivo e colatura di alici,  
pomodoro confit e “mollica atturrata”

~

*Spaghetti with summer Calabrian broccoli and anchovy drippings,  
tomato confit and toasted breadcrumbs*

(B,F,G,S)

€ 26

Tagliolino 50 tuorli, pulled di maialino nero,  
verdurine croccanti di stagione e spuma di Fiore Sicano

~

*Hand-made tagliolino, pulled black piglet,  
seasonal crispy greens and mousse of Fiore Sicano cheese*

(B,E,H,S)

€ 26

## SECONDI | MAINS

Baccalà agli agrumi, crema di rucola selvatica,  
spuma di burrata e alga disidratata

~

*Citrus flavoured cod, wild rocket cream,  
burrata cheese mousse and dehydrated seaweed*

(B,E,G,S)

€ 32

Rombo chiodato su morbida di patata al limone,  
emulsione di vongole e salicornia

~

*Turbot on lemon mashed potato, clam emulsion and glasswort*

(B,E,G,O,S)

€ 34

Lombo di agnello alle erbe aromatiche,  
mousse di patata arancione, bieta al salto

~

*Lamb loin with herbs, orange potato mousse, sautéed chard*

(B,D,E,F,G,L,M,S)

€ 34

Filetto di manzo scottato su fonduta di porri  
e rösti di patate al timo limone

~

*Seared beef tenderloin on leek fondue  
and lemon thyme potato rösti*

(B,E,F,L,S)

€ 34

**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  
PALERMO

*Coperto* | *Cover Charge*  
6 € | 6 €