



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*

Consommé di verdure

~

*Vegetable consommé*

(P,S)

€ 18

Minestrone dell'orto

~

*Vegetable minestrone soup*

(P,S)

€ 20

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

Tagliatella di pasta fresca con gambero rosso,  
pesto di verdure e burrata

~

*Home-made tagliatella with red prawn,  
vegetable pesto and burrata cheese*

(A,B,C,E,H,S)

€ 30

## SECONDI | MAINS

Rombo chiodato su morbida di patata,  
salsa di limone con salicornia al burro chiarificato

~

*Turbot on mashed potato, lemon sauce with glasswort in clarified butter*

(B,G,S)

€ 34

Dorata di calamaro e gambero rosso di Mazara del Vallo con sorbetto al limone verdello

~

*Deep fried squid and Mazara del Vallo red shrimp with green lemon sorbet*

(B,C,G,S)

€ 32

Filetto di manzo scottato su fonduta di porri  
e rösti di patate al timo limone, spinacino al sale affumicato

~

*Seared beef tenderloin on leek fondue  
and lemon thyme potato rösti, smoked salt spinach*

(B,E,F,L,S)

€ 34

**CONTORNI** | ***SIDES***

Verdure del mercato alla griglia

~

*Grilled market vegetables*

€ 16

Caponata siciliana

~

*Sicilian Caponata*

(H,S)

€ 14

Insalata mista

~

*Mixed salad*

€ 14

## DOLCI | DESSERTS

Mousse ai tre cioccolati in salsa al caramello

~

*Three chocolate mousse in caramel sauce*

(A,B,E)

€ 18

Bavarese di ricotta e pere con crumble alla cannella

~

*Ricotta and pear bavaois with cinnamon crumble*

(A,B,E,F,S)

€ 15

Cannoncino in pasta alle mandorle con crema alla vaniglia in salsa alla nocciola

~

*Almond paste cannoncino with vanilla cream in hazelnut sauce*

(A,B,E,F,S)

€ 15

Zuccotto al pistacchio con gelèe al mandarino tardivo in salsa al mango

~

*Pistachio Zuccotto with late mandarin gelèe in mango sauce*

(B,F)

€ 15

Red velvet farcita al mascarpone ai frutti di bosco

~

*Red velvet filled with berry mascarpone*

(A,B,E)

€ 15



Grand Hotel et Des Palmes

★★★★★ L  
PALERMO

*Coperto* | *Cover Charge*  
5 € | 5 €





Grand Hotel et Des Palmes  
★★★★L

## ***LIGHT MENU***



*Orari di apertura* | *Opening hours*  
12:00 - 23:00 | 12 pm - 11 pm

***Grand Hotel et Des Palmes***

## SANDWICH | SANDWICHES

### **Club Sandwich**

Pane in cassetta, pollo scottato, Capocollo dei Nebrodi croccante, lattuga Iceberg, uovo fritto, pomodoro ramato, maionese.

~

*Sandwich bread, seared chicken, crisp Nebrodi Capocollo, Iceberg lettuce, mayonnaise, fried egg, copper tomato*

(A,E,I,N,S)

€24

### **Club Sandwich Vegetariano**

Pane in cassetta, caciotta affumicata, melanzane, zucchine, radicchio, pomodoro e crema al basilico

~

*Sandwich bread, smoked caciotta, aubergine, courgette, radicchio, tomato and basil cream*

(A,B,S)

€22

### **Hamburger Des Palmes**

Il nostro pane, hamburger di manzo 250gr, provola dei Nebrodi grigliata, cipolla caramellata e Insalata Canasta, Pomodoro ramato

~

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

(A,B,N,S)

€ 26

### **Pane, panelle e croché**

Il nostro pane ai 7 cereali, panelle di ceci e croché di patate

~

*Home-made 7-grain bread, chickpea panelle and potato croché*

(A,S)

€ 16

Tutti gli snack sono accompagnati da salsa all'acciuga e patatine.

*All snacks are accompanied by anchovy sauce and french fries.*

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

## INSALATE

## SALADS

### **Siciliana**

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

~

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

(E,G,N,S)

€ 24

### **Bufala ai 3 pomodori**

Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue, datterino giallo e podoro San Marzano, cialda di riso al basilico

~

*Buffalo mozzarella cheese, cuore di bue tomato, yellow datterino and podoro San Marzano, basil rice waffle*

(E,G,S)

€ 22

### **Girgentana**

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

~

*Bresaola, ‘Girgentana’ goat cheese, mixed salad, yellow confit tomato, salted almonds and white bread chips*

(E,G,N,S)

€ 23

### **Chicken Caesar Salad**

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

~

*Roast chicken breast, green salad, bread croutons, Parmesan shavings and Caesar sauce*

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

€ 22

## DOLCI | DESSERTS

Mousse ai tre cioccolati in salsa al caramello

~

*Three chocolate mousse in caramel sauce*

(A,B,E)

€ 18

Bavarese di ricotta e pere con crumble alla cannella

~

*Ricotta and pear bavaois with cinnamon crumble*

(A,B,E,F,S)

€ 15

Cannoncino in pasta alle mandorle con crema alla vaniglia in salsa alla nocciola

~

*Almond paste cannoncino with vanilla cream in hazelnut sauce*

(A,B,E,F,S)

€ 15

Zuccotto al pistacchio con gelèe al mandarino tardivo in salsa al mango

~

*Pistachio zuccotto with late mandarin gelèe in mango sauce*

(B,F)

€ 15

Red-velvet farcita con mascarpone ai frutti di bosco

~

*Red-velvet filled with berry mascarpone*

(A,B,E)

€ 15



Grand Hotel et Des Palmes  
\*\*\*\*\*L

*Coperto* | *Cover Charge*  
4 € | 4 €



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**

★★★★★  
PALERMO

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.*

## MENU DELLA TRADIZIONE

## TRADITIONAL MENU

Aperitivo di benvenuto dello street food siciliano

Insaltina di finocchi, polpa di arance di Ribera, sgombro affumicato  
e barbabietola al vapore, dressing alla menta piperita

~

*Fennel salad with Ribera orange pulp, smoked mackerel  
and steamed beetroot, peppermint dressing*

(G,N,S)

“Frittella a modo mio” con uovo poche e guanciaie croccante

~

*‘Frittella a modo mio’ with poached egg and crispy bacon cheeks lard*

(B,E,H,S)

Sformatino di tagliolino con triglie su crema di pomodoro al finocchietto e “mollica atturrata”

~

*Mullet tagliolino flan on fennel-flavoured tomato cream and toasted breadcrumbs*

(A,B,E,G,H,S)

Dorata di calamaro e gambero rosso di Mazara del Vallo con sorbetto al limone verdello

~

*Deep fried squid and Mazara del Vallo red prawn with green lemon sorbet*

(A,G,S)

Zuccotto al pistacchio con gelée al mandarino tardivo in salsa al mango

~

*Pistachio zuccotto with late mandarin gelée in mango sauce*

(B,F)

€ 100

Menu disponibile per minimo due persone, vini e bevande non inclusi.



## ANTIPASTI | STARTERS

Sformatino di melanzane con ripieno di mozzarella di bufala campana,  
coulis di datterino giallo e scaglie di ricotta al forno

~

*Aubergine flan filled with buffalo mozzarella cheese from Campania,  
yellow datetterino tomato coulis and baked ricotta flakes*

(A,B,H,S)

€ 24

Polpo maiolino alla brace su crema di limone e cipolla rossa caramellata

~

*Maiolino octopus cooked on embers on lemon cream and caramelised red onion*

(B,N,G)

€ 28

Insaltina di finocchi, polpa di arance di Ribera, sgombro affumicato  
e barbabietola al vapore, dressing alla menta piperita

~

*Fennel salad, Ribera orange pulp, smoked mackerel  
and steamed beetroot, peppermint dressing*

(G,N,S)

€ 26

“Frittella a modo mio” con uovo poche e guanciaie croccante

~

*‘Frittella a modo mio’ with poached egg and crispy bacon cheeks lard*

(B,E,H,S)

€ 24

Polpa di capesante reali con crema di Ragusano DOP  
e scaglie di tartufo nero pregiato, olio al basilico

~

*Royal scallop pulp with DOP Ragusano cheese cream  
and fine black truffle shavings, basil oil*

(B,D,H,L,S)

€ 32

Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo  
servito con salsa di limoncello, crema di caprino al lime e sakura mix

~

*Mazara del Vallo red prawn chopped served with limoncello sauce,  
lime goat cheese cream and sakura mix*

(B,C,S)

€ 30

## PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

Spaghetti di grano duro trafilato al bronzo con aglio dolce, olio al prezzemolo, carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo e crumble di pinoli tostati

~

*Bronze-drawn durum wheat spaghetti with sweet garlic, parsley oil  
Mazara del Vallo red prawn carpaccio and toasted pine nut crumble*

(A,B,C,F)

€ 28

Bottoni di pasta fresca 50 tuorli, ripieni di dentice all'erba cipollina in salsa di frutti di mare

~

*Home-made pasta stuffed with chives flavoured snapper fish in seafood sauce*

(A,B,E,G,S)

€ 26

Tagliolino all'uovo con burro, salvia, crema di ricotta e caviale Calvisius

~

*Egg tagliolino with butter, sage, ricotta cream and Calvisius caviar*

(A,B,E,G,S)

€ 30

Il risotto Acquerello con pesto di verdure spontanee,  
salsa di cacioavallo e chips di coppa di mailaino

~

*Acquerello risotto with wild vegetables pesto,  
cacioavallo cheese sauce and coppa pork meat*

(B,H,N,S)

€ 26

Pacchero di Gragnano ripieno di ricotta al lime,  
salsa di pomodoro ciliegino e spinacino al sale affumicato

~

*Pacchero di Gragnano stuffed with lime flavoured ricotta cheese,  
cherry tomato sauce and smoked salt spinach*

(A,B,E,S)

€ 24

Sformatino di tagliolino con triglie su crema di pomodoro al finocchietto e "mollica atturrata"

~

*Mullet tagliolino flan on fennel-flavoured tomato cream and toasted breadcrumbs*

(A,B,E,G,H,S)

€ 28

## SECONDI | MAINS

Guancia di manzo brasata cotta a bassa temperatura su patata americana e coste al salto

~

*Braised beef cheek cooked at low temperature on American potato and sautéed chard*

(B,D,S)

€ 30

Filetto di mailino in crosta di sale e la sua demi-glase  
con funghi cardoncelli all'aglio e millefoglie di patate Anna

~

*Salt-crusted fillet of mailino and its demi-glase,  
with garlic-flavoured cardoncelli mushrooms and potato millefeuille Anna*

(B,F,H,N,S)

€ 28

Darna di ricciola panata alla palermitana con caponatina di verdure e patate Pont-Neuf

~

*Breaded amberjack darna palermitan style with vegetable caponatina and Pont-Neuf potatoes*

(B,G,H,N,S)

€ 32

Dorata di calamaro e gambero rosso di Mazara del Vallo con sorbetto al limone verdello

~

*Deep fried squid and Mazara del Vallo red prawn with green lemon sorbet*

(A,G,S)

€ 32

Scottadito di agnello New Zeland cotto a bassa temperatura  
su fonduta di porri e indivia belga stufata

~

*New Zeland lamb scottadito cooked at low temperature  
on leek fondue and stewed Belgian endive*

(B,H,N,S)

€ 30

## DOLCI

## DESSERTS

Mousse ai tre cioccolati in salsa al caramello

~

*Three chocolate mousse in caramel sauce*

(A,B,E)

€ 18

Bavarese di ricotta e pere con crumble alla cannella

~

*Ricotta and pear bavaois with cinnamon crumble*

(A,B,E,F,S)

€ 15

Cannoncino in pasta alle mandorle con crema alla vaniglia in salsa alla nocciola

~

*Almond paste cannoncino with vanilla cream in hazelnut sauce*

(A,B,E,F,S)

€ 15

Zuccotto al pistacchio con gelèe al mandarino tardivo in salsa al mango

~

*Pistachio zuccotto with late mandarin gelèe in mango sauce*

(B,F)

€ 15

Red-velvet farcita con mascarpone ai frutti di bosco

~

*Red-velvet filled with berry mascarpone*

(A,B,E)

€ 15



Grand Hotel et Des Palmes

★★★★★ L  
PALERMO

*Coperto* | *Cover Charge*  
5 € | 5 €