

Dolci / Dessert

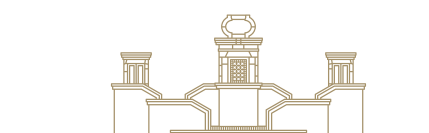
Tortino al cioccolato, gelato fior di latte <i>Chocolate pie with a soft heart and fior di latte ice cream</i>	10
Tiramisù in salsa al caffè <i>Tiramisù with a coffee sauce</i>	10
Millefoglie con Chantilly, frutti di bosco e lime <i>Millfeuille with chantilly cream, berries and lime</i>	10
Sfera al cocco in salsa di mango <i>Coconut sphere in a mango sauce</i>	10
Tagliata di frutta <i>Cuts of fresh fruits</i>	8
Cannolo siciliano <i>Sicilian cannolo</i>	8

BISTROT & LOUNGE BAR
PALMENTO DEL SERRA

Nel rispetto della privacy vi invitiamo a disattivare la suoneria dei cellulari.
In respect of privacy, we invite you to remove the ringtone from your mobile phone.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattitore rapido della temperatura ai sensi del Reg. CE n.852/04.
We inform our esteemed customers that some products are treated with a rapid reduction of the temperature, as required by law Reg. CE n.852/04.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, prego informare il personale di sala al fine di poterle garantire un'attenzione dedicata.
in case of allergies or intolerances, please inform the dining room staff, in order to guarantee dedicated attention.



Antipasti / Starters

Tartara di razza Cinisara, lamponi, carpaccio di funghi, crema di foglie di cavolo, Ragusano e maionese alla nocciola	20
<i>Tartar of Cinisara breed, raspberries, mushroom carpaccio, cabbage, ragusano cheese cream and hazelnut mayonnaise</i>	
Uovo rotto all'acqua con verdure amare, provola e tartufo nero	17
<i>Poached egg with bitter vegetables, provola cheese and black truffle</i>	
Polpettine di pane croccanti, pomodoro siccagno, ricotta salata e basilico	14
<i>Ricotta cheese, bread and basil rissoles accompanied by a tomato Datterino extract flavored with fresh basil</i>	
Carciofo Violetto di Ramacca, cotto alla brace, mollica, aglio nero e acciughe	16
<i>Barbecued violet artichoke, bread crumbs, black garlic and anchovies</i>	
Assoluto di Porcini, crema di fagiolo al rosmarino foglie in misticanza senapate	18
<i>Porcini's exaltation, rosemary bean cream, mustardy leaves in misticanza</i>	
Alici marinate, cipolla rossa, prezzemolo olio e peperoncino	14
<i>Marinated anchovies, red onion, parsley oil and chilli pepper</i>	

Primi piatti / First courses

Gnocchetto di zucca miele, ragù di coniglio selvatico crema di erbe spontanee invernali	16
<i>Honey pumpkin gnocchi, wild rabbit ragù, cream of winter herbs</i>	
Cavatelli al sugo della Domenica, carciofo fritto e tuma	18
<i>Cavatelli with Sunday Sauce, fried artichoke and tuma</i>	
Linguine di grano duro con sarde e mollica atturrata	16
<i>Durum wheat linguine with sardines and atturrata breadcrumbs</i>	
Ravioli ripieni di ricotta di pecora e pistacchio con sugo al nero di seppia e spremuta di datterino	18
<i>Ravioli filled with sheep's ricotta and pistachio with squid ink sauce and datterino juice</i>	
Gramigna paglia e fieno, broccoli, acciughe, patate e pecorino	14
<i>Gramigna pasta 'straw and hay', broccoli, anchovies, potatoes and pecorino cheese</i>	
Pasta ammiscata, ceci e cipolla bruciata	14
<i>Pasta 'ammiscata', chickpeas and burnt onion</i>	

Secondi piatti / Second courses

Pancia di maiale cotta fuoco lento, sedano rapa, foglie di cavolo scottate e salsa al vino rosso	18
<i>Slow-cooked pork belly, celeriac, roasted cabbage leaves and red wine sauce</i>	
Pancia alla senape, patate e zucca al rosmarino con fondo al carrubo	18
<i>Pork belly with mustard, potatoes and rosemary pumpkin with carob</i>	
Agnello in crosta, caponata, provola e sanapone	24
<i>Lamb in a crust, caponata, provola cheese and wild vegetables</i>	
Cotoletta di fungo alla palermitana, salsa aioli al prezzemolo	14
<i>Palermitana mushroom cutlet and parsley aioli sauce</i>	
Pesce Spada alla Parmigiana	20
<i>Sword fish Parmigiana</i>	
Taglio di Spigola alla Marinara	22
<i>Marinara Sea Bass cut</i>	

