

PALMENTO DEL SERRA
BISTROT & LOUNGE BAR

FRITTO DELLA TRADIZIONE / TRADITIONAL FRIED FOOD

Arancino di razza cinisara alla catanese or Arancino alla norma

Arancino of rice with beef ragout or Arancino Norma style

5 Euro cad/each

PIATTI FREDDI / COLD DISHES

Crudo di maialino siciliano e melone cantalupo

Sicilian pork ham and melon

12 Euro



Caprese di pomodoro cuore di bue, burrata ragusana, olio e origano selvatico

Caprese salad, burrata, oil and oregano

12 Euro

Caesar salad con pollo ruspante, croutons di pane alle erbe e la sua salsa

Chicken caesar salad, herb bread croutons and sauce

15 Euro

Insalata nizzarda con filetti di tonno all'olio evo

Nicoise salad with tuna fillets in extra virgin olive oil

16 Euro

GENTILE OSPITE, CON LA PRESENTE LE SUGGERIAMO DI COMUNICARE AL NOSTRO PERSONALE,
LE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI IN MODO DA POTER CONSIGLIARE AL MEGLIO LA SUA SCELTA.

DEAR GUEST, WE WOULD LIKE TO SUGGEST YOU TO INFORM OUR STAFF ON DUTY ABOUT
POSSIBLE FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES IN ORDER TO BE ABLE TO HELP YOU WITH YOUR CHOICE.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES



Trofie di pasta fresca, crema di zuccina, menta e ricotta salata
Homemade pasta trofie, courgette cream, mint and salted ricotta cheese

12 Euro



Maccheroncino di grano duro alla norma
Maccheroncino pasta Norma style

12 Euro

Linguine di grano duro alle vongole veraci
Linguine pasta with clams

18 Euro

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Galletto siciliano alla brace con contorno di patate alla cacciatora
Grilled sicilian chicken with cacciatora-style potatoes

18 Euro

Filetto di spigola alla eoliana
Eolian-style sea bass fillet

18 Euro

ALLERGENI / ALLERGENS

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Soya | 8 Lupini – Lupin |
| 2 Crostacei – Crustaceans | 9 Latte – Milk |
| 3 Solfiti – Sulphur Dioxide | 10 Cereali – Cereals Gluten |
| 4 Uova – Eggs | 11 Molluschi – Molluscs |
| 5 Arachidi – Peanuts | 12 Sedano – Celery |
| 6 Pesce – Fish | 13 Sesamo – Sesame Seeds |
| 7 Frutta secca – Nuts | 14 Senape – Mustard |

PANINI / SANDWICHES

Club sandwich

(maionese di soia, lattuga canasta, pomodoro, uovo bio, pollo, bacon croccante)

Club sandwich

(soy mayonnaise, lettuce, tomato, organic egg, chicken, crispy bacon)

18 Euro

Toast classico (fiocco di montagna, provola di latte vaccino)

Classic toast (ham and provola cheese)

12 Euro



Ciabattina orto di San Giuliano

(con pesto di finocchietto selvatico, verdure grigliate, olio alle erbe e pomodoro secco)

San Giuliano garden bread

(with wild fennel pesto, grilled vegetables, herb oil and dried tomatoes)

14 Euro

Cheeseburger di razza cinisara

(maionese di soia, pomodoro cuore di bue, lattuga canasta e provola ragusana)

Cinisara cheeseburger

(with soy mayonnaise, cuore di bue tomato, canasta lettuce and Ragusana provola cheese)

17 Euro



Trancio di pizza margherita e patatine fritte

Pizza Margherita and french fries

10 Euro

DOLCI / DESSERT

Granite e brioches siciliane
Sicilian granita and brioches

5 Euro

Cannolo siciliano con ricotta vaccina e canditi
Sicilian cannoli with ricotta and candied fruit

7 Euro

Parfait ai pistacchi di Bronte
Bronte pistachio parfait

8 Euro

Tagliata di frutta di stagione
Sliced seasonal fruit

9 Euro

Macedonia di frutta fresca
Fruit salad

6 Euro

Selezione di 3 formaggi siciliani
Selection of 3 sicilian cheeses

10 Euro

Selezione di 5 formaggi siciliani
Selection of 5 sicilian cheeses

15 Euro



RELais
san GIULANO

OSPITALITÀ IN SICILIA