

PALMENTO DEL SERRA
BISTROT & LOUNGE BAR

INSALATE ED ANTIPASTI

Caprese di pomodoro siciliano, mozzarella di bufala, olio e basilico

Caprese salad, buffalo mozzarella, olive oil and basil

12 Euro

Caesar salad con pollo ruspante, parmigiano reggiano, pane croccante e la sua salsa

Free - range chicken caesar salad, bread croutons and its sauce

15 Euro

Caponata siciliana

Sicilian caponata

10 Euro

Arancino di razza Cinisara alla catanese

Arancino of rice with beef ragout

7 Euro cad/each

Tavolozza di salumi e formaggi regionali con frutta, miele
e confetture (per 2 persone)

*Selection of regional cured meats and cheeses with fruit, honey
and jams (for 2 people)*

22 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
POSSIBILE FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES IN ORDER TO BE ABLE TO HELP YOU WITH YOUR CHOICE.*

PANINI /SANDWICHES

Club sandwich e patatine

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

Club sandwich and fries

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

16 Euro

Bruschetta di pane ai cereali con ricotta, verdure amare,
pomodoro secco e alici

*Bruschetta on multigrain bread with ricotta cheese, bitter greens,
dried tomatoes and anchovies*

12 Euro

Cheeseburger di manzo modicano e patatine

(Pane buns, maionese di soia, pomodoro rosso, lattuga, pancetta di suino nero,
provola ragusana e senape)

Modica beef cheeseburger

(with soy mayonnaise, tomato, lettuce, crispy bacon,

Ragusana provola cheese and mustard)

18 Euro

Pinsa, prosciutto crudo, stracciatella, rucola e funghi porcini

*Traditional Roman-style flatbread pizza, ham, stracciatella,
rocket salad and porcini mushrooms*

16 Euro

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Maccheroncino di pasta fresca alla norma

Fresh maccheroncino pasta Norma style

12 Euro

Crêpes di farina di ceci, verdure di campo, cipolla e tuma

Chickpea flour crêpes, field vegetables, onion and tuma cheese

14 Euro

Pasta fresca con le sarde alla palermitana e mollica "atturrata"

Traditional Palermitan fresh pasta with sardines and toasted breadcrumbs

14 Euro

Zuppa di lenticchie, brunoise di verdure e rafano fresco

Lentil soup with vegetables brunoise and fresh horseradish

14 Euro

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Tagliata di manzo alla griglia con verdure di stagione

Grilled beef tagliata with seasonal vegetables

18 Euro

Polpo arrosto, crema di zucca, burrata e pesto di menta

Roasted octopus with pumpkin cream, burrata cheese and mint pesto

18 Euro

Involtini di pesce spada con insalatina di finocchi, arancia ed olio alle erbe

Swordfish rolls with orange fennel salad and herbs oil

22 Euro

DOLCI / DESSERT

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

9 Euro

Crème brûlée

Crème brûlée

5 Euro

Setteveli

Seven layers chocolate cake

7 Euro

Cannolo siciliano

Sicilian cannolo

5 Euro

Tirami - Sud

Tiramisù

5 Euro