

le Traveggole
ristorante

MENÙ

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ

SICILIA

PICCOLO VIAGGIO A PALERMO

CAPONATA TRADIZIONALE

INVOLTINI DI SPAGHETTI E MELANZANE

TRIGLIA DI SCIACCA FRITTA, FIOCCHI DI PATATE CROCCANTI E SALSA AL PLANCTON

POLPO PIASTRATO CON CREMA DI CECI AL ROSMARINO E CIPOLLA CANDITA

NON CANNOLO

50,00

Il menù si intende per tutti i commensali. Il servizio è incluso nel prezzo.

Menu is to be served for the all table. Service is included.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ

DELLO CHEF

MACCO DI FAVA COTTOIA CON GUANCIALE CROCCANTE

LASAGNA CON RAGÙ BIANCO, RAGUSANO E ZAFFERANO

STRACCETTI DI AGNELLO CON PATATE AL ROSMARINO

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA

35,00

Il menù si intende per tutti i commensali. Il servizio è incluso nel prezzo.

Menu is to be served for the all table. Service is included.

ANTIPASTI

MACCO DI FAVA COTTOIA E GUANCIALE DI SAURIS.....	12,00
<i>Fava beans purée and cured pork jowl</i>	
MILLEFOGLIE DI VERDURE CON FONDUTA DI CAPRINO DI GIRGENTANA.....	12,00
<i>Vegetable mille-feuille and goat cheese fondue</i>	
TARTARE DI SALMONE <i>LOCH FYNE</i> CON CREMA ALLE MANDORLE.....	14,00
<i>Salmon tartare with almond cream</i>	
CAPONATA DI PESCE SPADA CON SCAGLIE DI MANDORLE.....	14,00
<i>Swordfish caponata with roasted almonds (Swordfish, celery, onions, olives, capers, tomato)</i>	
FRITTURA DI CALAMARI, PESCI E VERDURE.....	20,00
<i>Deep fried calamari, seafood and vegetables</i>	

PASTA

LASAGNA CON RAGU' BIANCO, RAGUSANO E ZAFFERANO.....	16,00
<i>Lasagna with white meat ragout, Ragusano cheese, and saffron cream</i>	
GNOCCHI CON CREMA DI FORMAGGI E PROSCIUTTO AFFUMICATO.....	13,00
<i>Gnocchi with melted cheeses and smoked ham</i>	
BUSIATE DI PASTA FRESCA CON PESCE SPADA, MELANZANE E MENTA.....	15,00
<i>Busiate with swordfish, aubergine and mint</i>	
SPAGHETTI CON RICCI E BOTTARGA.....	19,00
<i>Spaghetti with sea urchin and bottarga (cured fish roe)</i>	
INVOLTINI DI SPAGHETTI E MELANZANE.....	12,00
<i>Aubergine rolls filled with spaghetti, tomato sauce, Parmigiano cheese, basil</i>	
RAVIOLI ALL'ASTICE CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E SALSA AI CROSTACEI.....	19,00
<i>Ravioli filled with lobster, red prawns tartare and shellfish sauce</i>	

SECONDI

FILETTO EXTRA DI BACCALÀ, PATATE SCHIACCIATE E OLIVE TAGGIASCHE.....	19,00
<i>Baccalà (salted cod) extra fillet and mashed potatoes and olives</i>	
GAMBERO ROSSO DI MAZARA IN PASTA KATAIFI CROCCANTE.....	22,00
<i>Red king prawns in crunchy kataifi paste</i>	
STINCO DI AGNELLO CON CREMA DELL'ORTO.....	19,00
<i>Lamb knuckle stew and mashed vegetables</i>	
FILETTO DI ANGUS ARGENTINA CON PROSCIUTTO DELLA FORESTA NERA	26,00
<i>Argentinean Angus Beef Tenderloin with smoked ham</i>	
ENTRECÔTE DI ANGUS ARG. CON FUNGHI E CREMA DI TARTUFO	22,00
<i>Argentinean Angus entrecôte with mushrooms and white truffle cream</i>	
STINCHETTO DI MAIALINO CON PURÈ DI PATATE.....	18,00
<i>Pork knuckle and mashed potatoes</i>	
POLPO PIASTRATO, CREMA DI CECI E CIPOLLA CANDITA.....	18,00
<i>Grilled octopus, chickpea purée and sweet onions</i>	
TRIGLIA DI SCIACCA, FIOCCHI DI PATATE CROCCANTI E SALSA AL PLANCTON.....	19,00
<i>Red mullet, potato flakes and plankton sauce</i>	

CONTORNI

MISTICANZA DI INSALATA	4,00
<i>Green salad</i>	
MISTICANZA DI INSALATA CON CILIEGINO E JULIENNE DI CAROTE	5,00
<i>Mixed salad with tomatoes and carrots</i>	
FRENCH FRIES	4,00

PIZZE

1.	MARGHERITA	4,00
2.	POMODORO, ALICI DEL CANTABRICO , AGLIO ROSSO NUBIA E ORIGANO	6,50
3.	MOZZARELLA, GORGONZOLA DOP E PERE ABATE.....	7,50
4.	MOZZARELLA, PROSCIUTTO S. DANIELE , STRACCIATELLA E PISTACCHIO	12,00
5.	POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, PROSCIUTTO DELLA FORESTA NERA E GERMOGLI DI SPINACI.....	9,00
6.	MOZZARELLA, FUNGHI SHIITAKE E CREMA DI TARTUFO BIANCO	14,00
7.	POMODORO, VASTEDDA DEL BELÌCE E PROSCIUTTO COTTO S. GIOVANNI	14,00
8.	CARPACCIO DI BACCALÀ , DATTERINO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO.....	12,00
9.	MOZZARELLA, ZUCCA, RADICCHIO BRASATO E NOCI.....	10,00

FORMAGGI

PLATEAU DI FORMAGGI (primosale, caprino, provola delle Madonie, ragusano, parmigiano, gorgonzola)	12,00
--	-------

DESSERT

SORBETTO AL LIMONE.....	4,00
CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA.....	5,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, RICOTTA E CROCCANTE.....	6,00
NON CANNOLO.....	6,00
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON CREMA DI PISTACCHIO.....	5,00

ACQUA PANNA.....	3,00
------------------	------

ACQUA SAN PELLEGRINO.....	3,00
---------------------------	------

ACQUA FERRARELLE.....	3,00
-----------------------	------

SERVIZIO.....	3,00
---------------	------



#letravegole



ALBA
PALACE
— SICILY HOTEL —

www.albapalace.com