

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENÙ

SICILIA

PICCOLO VIAGGIO A PALERMO

Sicilian street food

CAPONATA TRADIZIONALE

Traditional caponata aubergine, celery, onions, olives, capers, tomato

INVOLTINI DI SPAGHETTI E MELANZANE

Aubergine rolls filled with spaghetti, tomato sauce, Parmigiano cheese, basil

TRIGLIA DI SCIACCA FRITTA, PATATE CROCCANTI E COULIS DI POMODORI E CAPPERI

Red mullet, potato flakes, tomatoes and capers sauce

POLPO PIASTRATO CON CREMA DI CECI AL ROSMARINO E CIPOLLA CANDITA

Grilled octopus, chickpea purée and sweet onions

NON CANNOLO

Sicilian dessert

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

Fava beans purée and cured pork jowl

LASAGNA CON RAGÙ BIANCO, RAGUSANO E ZAFFERANO

Lasagna with white meat ragout, Ragusano cheese, and saffron cream

STRACCETTI DI AGNELLO CON PATATE AL ROSMARINO

Lamb knuckle stew and mashed vegetables

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO, RICOTTA E CROCCANTINO

Pistacchio semifreddo, sweet ricotta cheese and crunchy top

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.....	24,00
<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	28,00
<i>Argentinean Angus Beef Tenderloin with smoked ham</i>	
ENTRECÔTE DI ANGUS ARG. CON FUNGHI E CREMA DI TARTUFO	24,00
<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 FRITTA, PATATE CROCCANTI E COULIS DI POMODORI E CAPPERI.....	19,00
<i>Red mullet, potato flakes, tomatoes and capers 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

FORMAGGI

PLATEAU DI FORMAGGI 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

www.albapalace.com