

IL PALAZZO

DINNER AT THE TOP

AMUSE-BOUCHE

Trio of ricotta pearls from the Madonie Mountains



STARTERS

Roast beef, Ragusano cream, caper flowers and dried tomato powder



Local fish crudo, Sicilian citrus fruits and U' Trappitu olive oil



Three textures of Parmigiano



MAIN COURSES

Braised beef cheek in Nero d'Avola wine, with vegetables and Lampedusa potatoes.



Pan-seared swordfish in a herb crust, tomato compote, bergamot-infused mashed potatoes and crunchy fennel



Sicilian lemon risotto with almonds and fennel oil



Sicilian-style vegetable couscous



PREMIUM

(Book 24 hours in advance)

Lobster, grilled lemon, seasonal vegetables and lemon herb butter (€95)



Beef Fiorentina, "al cartoccio" potatoes and maître d'hôtel butter (€90)



DESSERTS

Three-chocolate entremets



Lemon delight



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN



IL PALAZZO

CENA IN VETTA

Benvenuto dello chef

Tris di perle di ricotta delle Madonie



ANTIPASTI

Roast beef, crema di Ragusano, fiori di capperi e pomodori secchi in polvere



Crudo di pesce locale, agrumi siciliani e olio d'oliva U' Trappitu



Tre consistenze del Parmigiano



PIATTI PRINCIPALI

Guancia di manzo brasata al vino Nero d'Avola, con verdure e patate di Lampedusa.



Pesce spada scottato in padella con crosta alle erbe, composta di pomodoro, purè di patate al bergamotto e finocchio croccante



Risotto al limone siciliano con mandorle e olio al finocchio



Couscous alle verdure alla siciliana



PREMIUM

(Prenota con 24 ore di anticipo)

Aragosta, limone alla griglia, verdure di stagione e burro al limone e alle erbe (95 €)



Bistecca alla fiorentina, patate al cartoccio e burro maître d'hôtel (90 €)



DOLCI

Dessert ai tre tipi di cioccolato



Delizia al limone



IL PALAZZO

DÎNER AU SOMMET

AMUSE-BOUCHE

Tris de perles de ricotta des Madonies



ENTRÉES

Roast-beef, crème de Ragusano, fleurs de câpres et poudre de tomates séchées



Crudo de poisson local, agrumes de Sicile et huile U' Trappitu



Trois consistances de Parmigiano



PLATS

Joue de bœuf braisée au Nero d'Avola, avec ses légumes et pommes de terre de Lampedusa



Espadon poêlé en croûte d'herbes, compotée de tomates, purée de pommes de terre à la bergamote et fenouil croquant



Risotto au citron de Sicile, amandes et huile au fenouil.



Couscous de légumes à la sicilienne.



PREMIUM

(Réserver 24 heures à l'avance)

Langouste, citron grillé, légumes de saison et beurre au citron et aux herbes (95 €)



Fiorentina de bœuf, pommes de terre « al cartoccio » et beurre « maître d'hôtel » (90 €)



DESSERTS

Entremets aux trois chocolats



Délice au citron



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN



IL PALAZZO

DEJEUNER AU SOMMET

LES PLANCHES DU CHEF

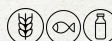
Cefalù

Caponata, olives à la sicilienne, poivrons, frittedda et petits artichauts



Vucciria

Sfincione, panelle, arancine et boulettes d'aubergine



SALADES

Alicudi (salade mixte, tomates mozzarella et espadon fumé)



Vulcano (salade mixte, tomates, câpres, olives, croûtons et provola)



Pantelleria (salade mixte, fenouil, orange et olives)



PATES

Pâtes à la Norma



Pâtes aux sardines et fenouil sauvage



Pâtes à la carbonara



Spécialité du jour



PIZZOTTI

Sfincione



La rocca (tomate, mozzarella)



Palazzo (Jambon sec, roquette, tomates et parmesan)



Etna (tomates, mozzarella et saucisson piquant)



Suggestion du jour



Version sucrée : Nutella, pistache

DESSERTS

Cannolo du moment



IL PALAZZO

LUNCH AT THE SUMMIT

THE CHEF'S PLATTERS

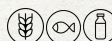
Cefalù

Caponata, Sicilian-style olives, peppers, frittedda and baby artichokes



Vucciria

Sfincione, panelle, arancine and eggplant meatballs



SALADS

Alicudi (mixed salad, tomatoes, mozzarella and smoked swordfish)



Vulcano (mixed salad, tomatoes, capers, olives, croutons and provola)



Pantelleria (mixed salad, fennel, orange and olives)



PATES

Pasta alla Norma



Pasta with sardines and wild fennel



Carbonara pasta



Dish of the day



PIZZOTTI

Sfincione



La Rocca (tomato, mozzarella)



Palazzo (cured ham, rocket, tomatoes and parmesan)



Etna (tomato, mozzarella and spicy salami)



Suggestion of the day



Sweet version: Nutella, pistachio

DESSERTS

Cannolo of the day



IL PALAZZO

PRANZO IN VETTA

TAGLIERI DELLO CHEF

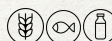
Cefalù

Caponata, olive alla siciliana, peperoni, frittella e carciofini



Vucciria

Sfincione, panelle, arancine e polpette di melanzane



INSALATE

Alicudi (insalata mista, pomodori, mozzarella e pesce spada affumicato)



Vulcano (insalata mista, pomodori, capperi, olive, crostini e provola)



Pantelleria (insalata mista, finocchio, arancia e olive)



PASTA

Pasta alla Norma



Pasta con sardine e finocchietto selvatico



Pasta alla carbonara



Piatto del giorno



PIZZOTTI

Sfincione



La Rocca (pomodoro, mozzarella)



Palazzo (prosciutto crudo, rucola, pomodori e parmigiano)



Etna (pomodoro, mozzarella e salame piccante)



Suggerimento del giorno



Versione dolce: Nutella, pistacchio

DESSERT

Cannolo del giorno



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN



IL PALAZZO

PETIT-DEJEUNER AU SOMMET

VIENNOISERIE

Corbeille de viennoiseries : croissant, pain au chocolat et pain au raisin, pain frais



CREPES

Crêpes à choix : Nutella, pistache, fruits rouges, sucre



LES OEUFS

Oeufs au plat ou brouillés, accompagnés de bacon, champignons sautés, saucisse, fromage et tomates rôties



Oeufs Bénédicte, Florentine ou Royale (au saumon)



BOWL DU CHAMPION

Fromage blanc, granola, fruits frais et miel



FRUITS FRAIS

Assiette de fruits frais coupés

TOAST D'AVOCAT

Pain toasté, guacamole, saumon et oeuf au plat



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN



IL PALAZZO

BREAKFAST AT SUMMIT

VIENNOISERIES

Basket of pastries : croissant, pain au chocolat, and pain aux raisins, fresh bread



CREPES

Crepes of your choice : Nutella, pistachio, red fruits, sugar



LES OEUFS

Fried or scrambled eggs, served with bacon, sauteed mushrooms, sausage, cheese and roasted tomatoes



Eggs Benedict, Florentine or Royale (with salmon)



CHAMPION BOWL

Greek yogurt, granola, fresh fruits and honey



FRESH FRUIT

Plate of fresh sliced fruit

AVOCADO TOATS

Toasted bread, guacamole, salmon and fried egg



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN



IL PALAZZO

COLAZIONE IN VETTA

PASTICCERIA

Selezioni di prodotti da forno : cornetti, saccottini al cioccolato, girella all' uvetta e pane fresco



CREPES

Crêpes a scelta: Nutella, pistacchio, frutti rossi, zucchero



LE UOVA

Uova al tegamino o strapazzate, accompagnate da bacon, funghi saltati, salsiccia, formaggio e pomodori arrosto



Uova Benedict, Florentine o Royale (al salmone)



BOWL DEL CAMPIONE

Yogurt bianco, granola, frutta fresca e miele



FRUTTA FRESCA

Piatto di frutta fresca tagliata

TOAST ALL'AVOCADO

Pane tostato, guacamole, salmone e uovo al tegamino

