



RISTORANTE

Al Palazzo

Menu Cena À la Carte
À la Carte Dinner Menu

Menu Cena

Dinner Menu

Assaggia i nostri Signature Cocktail con erbe aromatiche del nostro giardino botanico per un'esperienza sensoriale unica, grazie alla maestria del nostro barman. Inizia la serata con un tocco di originalità!

Try our Signature Cocktails infused with aromatic herbs from our botanical garden for a unique sensory experience, crafted by the skillful hands of our bartender. Start your evening off with a touch of originality!

Nunca Pisco <i>(pisco, raspberries&basil syrup, lemon, soda)</i>	22
Janara's Brew <i>(vodka, honey&thyme, lemon, soda)</i>	22
Blondie Mary <i>(tequila, brancamenta, yellow tomato&rosemary shrub, lemon)</i>	20
Rien Ne Va Plus <i>(bourbon, red bitter, red vermouth, sage, butter fat washed cocktail)</i> (7)	20
Murat Mon Amour <i>(italicus, ruby port, rose liquor, prosecco)</i> (12)	22
Martini Aglio&Olio <i>(gin, dry vermouth, garlic olive oil, parsley)</i>	20
Vervein Smash <i>(verven gin infused, green chartreuse, lemon, sugar syrup)</i>	20
Colonnello <i>(clarified whiskey, crème de menthe white, crème de cocoa white)</i> (7)	22
Magritte <i>(cognac, peated whiskey, absinthe, lavender syrup)</i>	24

Champagne & Sparkling Wine by the glass

Champagne Brut Reserve	Palmer & Co.	25
Champagne Brut 1er Cru	Brisson-Lahaye	22
Franciacorta Extra Brut	Camossi	16
Metodo Classico Rosè	Marcalberto	16

ANTIPASTI

APPETIZERS

Alici arrostate, misticanza, provola e crumble al pepe
Anchovies, salad, provola cheese and black pepper

28

(1,3,4,7,9,12)

Involentino di branzino con gambero rosso, salsa otafunku, bottarga e asparago
Seabass roll with red prawn, otafunku sauce, bottarga and asparagus

38

(2,4,8,9,12)

* Tartare di pescato del giorno, verdure baby e salsa bernese
Catch of the day's tartare, baby vegetables, béarnaise sauce

34

(3,4,6,9,12)

Seppia arrostita, salsa amatriciana, guanciale e polvere di olive
Roasted squid, amatriciana sauce, pork cheek and olives powder

34

(4,9,12)

✓ Orto di stagione con crema di piselli, verdure,
spugna al prezzemolo, burratina di bufala
Peas cream, seasonal vegetables, parsley sponge, buffalo burrata cheese

28

(1,3,7,9,12)

Carciofo cotto a bassa temperatura, spuma di provolone,
guanciale arrostito, tarallo agerolese
Slow cooked artichoke, provolone cheese foam, pork cheek, tarallo biscuit

30

(1,7,8,9,12)

Tataki di bufalo, verdure croccanti e salsa barbecue
Buffalo tataki, crunchy vegetables and bbq sauce

34

(6,8,9,12)

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto cacio&pepe, gamberi di Mazara del Vallo e limone

Cacio&pepe risotto, Mazara's red prawn, lemon

40

(2,7,9,12)

Raviolo di pasta cotta ripieno di parmigiano, scampo scottato e crema di datterino giallo

Homemade raviolo stuffed with parmesan, scampo and yellow date tomato cream

38

(1,2,3,7,9,12)

Spaghetto con colatura di alici, lime, pecorino e noci di Sorrento

Spaghetto, anchovy drippings, lime, pecorino cheese and Sorrento's walnuts

34

(1,4,7,8,9,12)

Pasta mista con ragù di mare cotto&crudo

Mixed pasta with cooked&raw seafood ragout

38

(1,2,4,9,12)

Cannellone di pasta choux con genovese di manzo e salsa di provola

Choux pastry cannellone, meat genovese ragout and provola cheese sauce

36

(1,3,7,9,12)

✓ Tagliolino di pasta fresca all'uovo, zucchine e fiori di zucca

Fresh egg tagliolino, zucchini and it's flowers

34

(1,3,7,9,12)

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Calamaro alla carbonara

Squid carbonara style

34

(3,4,7,9,12)

Ricciola con asparagi e perle di parmigiano

Amberjack with asparagus and parmesan

40

(4,7,9,12)

Pesce intero del giorno servito con contorni

Whole local fish served with side dish

120 / kg

(4,12)

Selezione mista di carne servita con contorni

Selection of mixed meat served with side dish

120 / kg

(5,6,8,9,10,12)

Agnello con cime di rapa saltate, pecorino, sedano rapa e finocchio

Lamb with broccoli, pecorino cheese, celeriac and fennel

42

(7,9,12)

Pancia di maiale con crema di pere al porto e millefoglie di patate

Pork loin, scented port wine pear cream, potatoes milfoil

36

(7,9,12)

Pollo alla cacciatora con patate

Chicken cacciatora style served with potatoes

34

(9,12)

✓ Verdure alla griglia con tofu

Grilled vegetables and tofu

24

(9,12)

DOLCI

DESSERT

Frolla alla nocciola, melaka alle mandorle, mousse al limone
Hazelnut shortcrust pastry, almond melaka, lemon mousse

18

(1,3,7,8,12)

Biscotto al cioccolato, crema al caffè, mousse al latte e croccante al riso soffiato
Chocolate biscuit, coffee cream, milk mousse and puffed rice crunch

16

(1,3,7,8,12)

Bavarese al miele, namelaka ai mirtilli, tuille croccante
Honey Bavarois, blueberry namelaka, crispy tuille

16

(1,3,7,8,12)

Crema alla nocciola, namelaka al pistacchio, mousse all'olio evo
Hazelnut cream, pistachio namelaka, extra virgin olive oil mousse

18

(1,7,8,12)

Pera al miele, streusel di mele, parfait di ricotta
Honey pear, apple streusel, ricotta parfait

16

(1,3,7,8,12)

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal cuts of seasonal fruits

18

Gelati e sorbetti
Home made ice cream and sorbets

14

(3,7,8,12)