



R I S T O R A N T E

*Al Palazzo*

Menu della Nostra Tradizione  
*Our Tradition Tasting Menu*

# MENU DELLA NOSTRA TRADIZIONE

## OUR TRADITION TASTING MENU

Tartare di manzo, erba cipollina, salsa bernese, perle di parmigiano

*Beef tartare, chives, béarnaise sauce, parmesan*

(3,7,8,9,12)

Orto di stagione con crema di piselli, verdure di stagione, burratina di bufala,

gamberi di Mazara del Vallo, scampo scottato e salmone

*Peas cream, seasonal vegetables, buffalo burrata cheese, Mazara's red prawn,*

*scampo and salmon*

(1,2,3,4,7,9,12)

Gnocco di patate con ragù di astice

*Potatoes dumplings with lobster ragout*

(1,2,9,12)

Filetto di pescato del giorno, spinacino, patate e pomodoro semi-dry

*Catch of the day's fillet, spinach, potatoes, semi-dry tomato*

(4,9,12)

Delizia al limone

*Lemon delight*

(1,3,7,8)

110

Abbinamento vini a calice completo

*Complete wine pairing*

60

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo

*The tasting menu is intended for all table participants*

Coperto Cena/ Dinner Cover Charge 5 €

✔ Per vegetariani / For vegetarian

Prodotti freschi di origine animale che possono essere sottoposti  
ad abbattimento rapido di temperatura

*Fresh products of animal origin that can be subjected  
with rapid temperature reduction*

### Allergeni / Allergens

1 - Glutine - Gluten	8 - Frutta a guscio - Dried fruit
2 - Crostacei - Shellfish	9 - Sedano - Celery
3 - Uova - Eggs	10 - Senape - Mustard
4 - Pesce - Fish	11 - Sesamo - Sesame
5 - Arachidi - Peanuts	12 - Solfiti - Sulfites
6 - Soia - Soy	13 - Lupini - Lupins
7 - Latte - Milk	14 - Molluschi - Molluscs