



RISTORANTE

*Al Palazzo*

Menu Pranzo  
*Lunch Menu*

# Menu Pranzo

## Lunch 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 il tuo pranzo 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 lunch with a touch of originality!*

Nunca Pisco <i>(pisco, raspberries&amp;basil syrup, lemon, soda)</i>	22
Janara's Brew <i>(vodka, honey&amp;thyme, lemon, soda)</i>	22
Blondie Mary <i>(tequila, brancamenta, yellow tomato&amp;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>(vervein 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

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

✓ Insalata Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro Sorrento  
*Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and tomato from Sorrento*

22

(7,9,12)

Tataki di salmone, piselli, salsa tzatziki, erbe e crumble al pepe  
*Salmon tataki, peas, tzatziki sauce, mixed herbs and black pepper*

26

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

Carpaccio di tonno su insalatina di finocchio, arance e salsa al prezzemolo  
*Tuna carpaccio, fennel salad, fresh orange, parsley sauce*

28

(4,9,12)

Trilogia di pomodori, guacamole, tonno e cipolla  
*Three variety of tomato, guacamole, tuna and onion*

26

(4,9,12)

Caesar Salad di pollo, scaglie di parmigiano, pomodori, salsa caesar  
*Chicken caesar salad, parmesan flakes, tomatoes, caesar sauce*

26

(1,7,9,12)

Carpaccio di manzo, cuore di lattuga, burrata di bufala e mayo alle acciughe  
*Beef carpaccio, lettuce, buffalo burrata cheese, anchovies mayo*

30

(4,7,9,12)

Zuppetta di legumi

*Mixed legums soup*

24

(9,12)

Coperto Pranzo / Lunch Cover Charge 3 €

✓ 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

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

✓ Raviolo caprese con pomodorini rossi e gialli  
*Raviolo caprese with red&yellow cherry tomatoes*

28

(1,3,7,9,12)

✓ Linguina di pasta fresca all'uovo con pomodorini, tarallo agerolese  
*Fresh egg linguina, tomatoes and tarallo bread*

26

(1,3,8,9,12)

Spaghetto alle vongole  
*Spaghetti with local clams*

30

(1,2,9,12)

Tagliolino aglio olio e peperoncino, gamberi di Mazara del Vallo e limone amalfitano  
*Garlic oil and chili tagliolino, Mazara's red prawn, amalfi lemon*

36

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

Mezzo pacchero, broccolo calabrese, maialino e salsa di provola  
*Mezzo pacchero, broccoli, sucklin pig, provola cheese sauce*

32

(1,7,9,12)

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Filetto di pescato del giorno, spinaci, patate e pomodori semi-dry  
*Catch of the day fillet, spinach, potatoes, semi-dry tomatoes*

32

(4,9,12)

Pesce intero del giorno servito con contorni  
*Whole local fish served with side dish*

120 / kg

(4,12)

Tracchie di maiale cotte a bassa temperatura, bietola, cavolfiore e liquirizia  
*Slow cooked pork ribs, chard, cauliflower and licorice*

28

(6,9,12)

Selezione mista di carne servita con contorni  
*Selection of mixed meat served with side dish*

120 / kg

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

Pollo aromatizzato al limone, patate e caviale di melanzana  
*Lemon scented chicken, potatoes, eggplant caviar*

28

(9,12)

✓ Melanzana al forno, salsa al pomodoro, mozzarella e basilico  
*Baked eggplant, tomato sauce, mozzarella cheese and basil*

26

(1,3,8,9,12)

✓ Verdure alla griglia con tofu  
*Grilled vegetables and tofu*

24

(9,12)

## VERDURE

### VEGETABLES SIDE DISHES

16

(9,12)

Melanzane a funghetto / *Mushroom style eggplant*

Zucchine alla scapece / *Deep fried zucchini*

Peperoni con capperi e olive / *Bell peppers, capers and olives*

Patate al forno / *Baked potatoes*

**Porzione completa / Full portion € 22**

# DOLCI

## DESSERTS

Tiramisù

14

(1,3,7,8,9,12)

Delizia al limone

*Lemon delight*

14

(1,3,7,8,12)

Babà con rum e amarene

*Rhum babà with black cherries*

14

(1,3,7,12)

Tagliata di frutta fresca

*Cuts of seasonal fresh fruits*

18

Gelati e sorbetti

*Homemade ice cream and sorbet*

12

(3,7,8,12)