

PALAZZO SANGIORGIO



PALAZZO SANGIORGIO



SERVICES LIST

ANTIPASTI - Appetizers

Polpo in doppia cottura la sua stessa maionese su hummus di ceci e acqua di prezzemolo (4-9-12)
Double-cooked octopus in a mayonnaise sauce with chickpeas hummus and persillade water (4-9-12) €20

Sgombro dorato, crema di piselli, taccole, burrata e pane nero iodato (1-4-7-9)
Golden-seared mackerel, cream peas, snow peas, burrata and black salted bread (1-4-7-9) €20

Sfilacci di cavallo all'aceto stravecchio, piacentino ennese e misticanza di campo (7-9-12)
Shredded horse meat with aged vinegar, Piacentino ennese and wild field greens (7-9-12) €18

Tartara di manzo condito con olio alla carbonella e Maldon, uovo mollette, nuvole di caprino e chips di pane (1-3-7)
Beef Tartar infused in Carbonella and Maldon oil, soft-boiled egg, goat cheese and bread chips (1-3-7) €20

Macco di fave al finocchietto selvatico, cicoria amara saltata all'aglio e fonduta di pecorino (7-8)
Fava bean "Macco" with wild fennel, garlic-sautéed bitter chicory and pecorino cheese fondue (7-8) €18

PRIMI - First Courses

Riso Carnaroli mantecato al caprino e topinambur, ortaggi primaverili e scampi (2-4-7-9-12)
Carnaroli risotto creamed with goat cheese and Jerusalem artichoke, topped with spring vegetables and langoustines (2-4-7-9-12) €20

Linguine Sorelle Salerno con pesto di pistacchio di Bronte con sentori basilico, gamberi rossi siciliani e il suo elisir (1-2-4-8-9)
Sorelle Salerno linguine with Bronte pistachio pesto, hints of basil, red sicilian prawns and prawn essence (1-2-4-8-9) €24

Gnocchi di patata alle erbe con crema all'uovo e guancialetto croccante (1-3-7)
Herb-infused potato gnocchi with egg yolk cream and crispy guancialetto (1-3-7) €20

Spaghetti Sorelle Salerno con crema di asparagi, salsiccia, peperone arrosto e Grana Padano (1-7-9-12)
Sorelle Salerno spaghetti with asparagus cream, sausage, roasted bell peppers and Grana Padano (1-7-9-12) €20

Mezze maniche rigate al gusto di pomodoro nascosto, melanzana frita, fonduta di pecorino e mentuccia glaciale (1-7-9)
Mezze maniche pasta with hidden tomato infusion, fried eggplant, pecorino cheese fondue and fresh mint (1-7-9) €20

SECONDI - Main Courses

Capone scottato in agrodolce con caponata barocca, cioccolato di Modica e menta (4-8-9-12)
Seared amberjack in a sweet and sour sauce with baroque caponata, Modica chocolate and mint (4-8-9-12) €24

Ricciola dorata su spumoso di patata al the nero e bieta rossa ripassata al peperoncino (4-9-10-12)
Golden-seared yellowtail served on black-tea infused potato espuma and red chard sautéed with chili pepper (4-9-10-12) €24

Costoletta di agnello cotta a bassa temperatura e marinato agli agrumi siciliani, purè di carota e asparagi saltati all'aglio (7-9-12)
Slow-cooked lamb chop marinated in sicilian citrus, served with carrot purée and garlic-sautéed asparagus (7-9-12) €24

Filetto di maiale in lenta cottura con crema di cavolfiore, broccolo romanesco e riduzione di Etna rosso (9-12)
Slow-cooked pork fillet with cauliflower cream, Romanesco broccoli and etna Rosso wine reduction (9-12) €20

Tortino di broccolo su crema di patate e porri, con intingolo di paté di olive nere all'origano siciliano (3-7-9-12)
Broccoli savoury pie on potato and leek cream with a sicilian oregano-scented black olive paté dressing (3-7-9-12) €18

CONTORNI - Side Dishes

Insalata della nonna (datterino, cipolla rossa, ricotta salata) (7-9-12)
Grandma's Salad (datterino tomatoes-red onion-salted ricotta) (7-9-12) €12

Verdura spontanea di campo ripassata all'aglio e peperoncino
Sautéed wild field green with garlic and chili pepper €12

Patate alla curcuma al forno
Oven-roasted turmeric potatoes €12

Insalata Capricciosa
Capricciosa Salad €10

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

Palazzo Sangiorgio
Via S. Tommaso 22, Catania
095. 16952114

DOLCI - Desserts

Tartelletta di frolla crema a limone e meringa bruciata (1-3-8-7)

Tartlet with lemon cream and torched Italian Meringue (1-3-8-7)

€8

Pavlova scomposta ganache cioccolato bianco e frutta di stagione (3-7)

Deconstructed Pavlova with White Chocolate Ganache and Seasonal Fruit (3-7)

€8

Cre moso al cioccolato fondente, croccante alla nocciola e caramello caldo al caffè (1-3-7-8)

Dark Chocolate Cre moso, Hazelnut Croquant, and Warm Coffee Caramel (1-3-7-8)

€8

Semisfere di ganache al cioccolato bianco, sable di frolla, composta di fragole e basilico (1-3-7)

White Chocolate Ganache Spheres, Sablé Breton, Strawberry & Basil Compote (1-3-7)

€10

Mousse mandorla, stroisel al cacao gel lime e pacheco al Marsala (1-3-7)

Almond Mousse, Cocoa Streusel, Lime Gel, and Marsala-Poached Peaches (1-3-7)

€10

COPERTO 3€ A PERSONA
Service €3 per person

L'ESSENZA DELLA SICILIA A TAVOLA
The essence of Sicily at table

