



DA FRANCESCO
AL PALÀS

Menù
alla carta

PALAS
CEREQUIO
BAROLOCURESORT



DA FRANCESCO

AL PALÀS

Antipasti

A N T I P A S T I

- GIRELLO DI VITELLO AL SALE, RATATOUILLE DI VERDURE E PESTO 14-
- BATTUTA AL COLTELLO, VERDURE CROCCANTI E CAPRINO 14-
- PARMIGIANA DI MELANZANE 12-
- CARPIONE PIEMONTESE 12-
- TROTA SALMONATA, TUORLO D'UOVO MARINATO E ZENZERO 15-

Primi

P R I M I

- TAJARIN AL RAGU o BURRO E SALVIA 14-
- PLIN DI RICOTTA DI SEIRASS, TIMO E SCORZA DI LIMONE 14-
- GNOCCHI DI PATATE E ZAFFERANO, ZUCCHINA 18-
TROMBETTA E GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO
- PASTA ZERO, RICCI DI MARE, CAPESANTE E VERDURE 18-
CROCCANTI

Secondi

S E C O N D I

- SCAMONE IN CROSTA DI GRISSINI 20-
- ROYALE DI POLLO, TIMO E OLIVE 16-
- ZUPPETTA DI PESCE 20-
- PESCATO DEL GIORNO 24-

Dolci

D O L C I

- TORTA DI MELE E CREMA ALLA VANIGLIA 6-
- COCCO, LAMPONE E CIOCCOLATO 8-
- PANNA COTTA NUDA E CRUDA 6-
- MOUSSE AL CIOCCOLATO, FRAGOLE E CROCCANTE ALLA NOCCIOLA 8-
- MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTO DELLA PASSIONE E FINTA TERRA DI CACAO 8-