MENU
PALMERÏE

intro

"Un menù dedicato alla nostra residenza estiva che racconta l'incontro tra Oriente e Occidente in un mix di colori, profumi e sapori. Prova l'esperienza Palmerie a Porto Rotondo."

STARTER

NACHOS & GUACAMOLE
A

EDAMAME
F

EDAMAME CON SESAMO
F

EDAMAME SPICY
F

SAMOSAS DI VERDURE
A, E, F, H*

FINGER DI POLLO
A, E, K*

SPICY NUGGETS CON SENAPE AL MIELE
A, C, E, H, F

GAMBERI IN TEMPURA
A, B, F

TARTARE

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E MANDORLE
D, H

TARTARE DI TONNO ROSSO, OLIO EVO, SALE MALDON E LIME
D, H

TARTARE DI RICCIOLA,OLIO EVO, SALE MALDON E LIME
A, E, G, H

TARTARE DI GAMBERO DI MAZARA
B

MAIN COURSE

PATANEGRA JAMON IBERICO
A

BURRATA CON ALICI DEL CANTABRICO, POMODORINO CONFIT E PISTACCHI DI BRONTE
A, G, H

CARPACCIO DI TONNO, PASSION FRUIT E FRUTTI DI BOSCO
D

CHIRASHI GOURMET

RISO SUSHI, STRACCIATELLA, GAMBERO DI MAZARA, POMODORI CONFIT E PISTACCHIO DI BRONTE
B,D, E, G, H*

RISO SUSHI, SASHIMI DI SALMONE, AVOCADO, SESAMO, SPINACINO E MELA VERDE
D, E, F, H, K*

RISO SUSHI, SASHIMI DI RICCIOLA, INSALATA DI FINOCCHI, BATTUTA DI OLIVE TAGGIASCHE E FURIKAKE AGLI AGRUMI
D, I, K, J*

RISO SUSHI, SASHIMI DI TONNO, IKURA, CETRIOLO, SPINACINO, SEMI DI PAPAVERO E SALSA PONZU
D, F, K*

MENU
PALMERÏE

URAMAKI 8PZ

HAKONE
SALMONE, AVOCADO, MANGO
E PASTA KATAIFI CROCCANTE
A, D

HOKKAIDO
RICCIOLA, TARTARE DI RICCIOLA, LITCHIS,
IKURA E MAIONESE ALLA MENTA
C, D

TENZAN
SALMONE, CREAM CHEESE, TOP SALMONE,
TONNO, SPIGOLA, RICCIOLA, AVOCADO
E SEMI DI SESAMO
D, G, K

RYOKAN
TONNO, CETRIOLO, TOP DI TATAKI DI TONNO,
MAIONESE SPICY E UOVA DI LOMPO
C, D

MISOGI
GAMBERI IN TEMPURA, TOP DI CAPESANTE,
SALSA TERIYAKI, ERBA CIPOLLINA E IKURA
A, B, D, N

SENDAI
SALMONE COTTO, AVOCADO, TANUKI
(GRANELLA DI TEMPURA) SALSA YUM YUM
E MAIONESE AL BASILICO
A, C, D

OSAKA
SALMONE, AVOCADO, TOP DI SALMONE
SCOTTATO, SALSA TERIYAKI E IKURA
A, D, F

NIGIRI 2PZ

SAKE (SALMONE)
D*

MAGURO (TONNO)
D*

SUZUKI (SPIGOLA)
D*

AMAEBI (GAMBERO ROSSO)
B*

HOTATE (CAPASANTA)
N*

DESSERT

DOLCE DEL GIORNO

TAGLIATA DI FRUTTA

Lista allergeni
Gli allergeni sono indicati accanto a ciascuna pietanza con le lettere alle quali corrispondono le sostanze allergenicheriportate nell'elenco (Reg. CE 1169/11).
Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nelle pietanze chiedere del "Responsabile del servizio di ristorazione" che è a disposizione
per fornire chiarimenti e mettere a vostra disposizione il registro allergeni).
A) Cereali contenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
B) Crostacei e prodotti derivati;
C) Uova e prodotti derivati;
D) Pesce e prodotti derivati;
E) Arachidi e prodotti derivati;
F) Soia e prodotti derivati;
G) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
H) Frutta a guscio come mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Junglans regia), noci di acadù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoinensis, K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci Macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcoli, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
I) Sedano e prodotti derivati;
J) Senape e prodotti derivati;
K) Semi di sesamo e prodotti derivati
L) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in termini di SO2, tale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
M) Lupino o prodotti a base di lupino
N) Molluschi o prodotti a base di mollusco
I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura -20° per garantirne la qualità e la sicurezza.

WINE & COCKTAIL

PALMERÏE

VINI BIANCHI

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA SU PUDDU
DOC 2019 - VERMENTINO

VERMENTINO DI GALLURA RUINAS
IGT 2019 - VERMENTINO

VERMENTINO CAPICHERA
VIGNA 'NGENA
DOGC 2018 VERMENTINO

TRENTINO ALTO ADIGE

MULLER THURGAU SOFÌ FRANZ HAAS
IGT 2020

PINOT BIANCO SCHULTHAUSER
ST. MICHEAL EPPAN DOC 2020

GEWRTZTRAMINER ST. MICHEAL EPPAN
DOC 2020

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA ANGORIS
DOC 2019

PINOT GRIGIO VINNAIOLI JERMANN
IGT 2020

VINTAGE TUNINA VINNAIOLI JERMANN
IGT 2018
CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA, SAUVIGNON
MALVASIA, PICOLIT

ABRUZZO

PECORINO ILLUMINATI DOC 2020

PUGLIA

CHARDONNAY TORMARESCA IGT 2020

BOLLICINE

VENETO

PROSECCO DOGC BORTOLOMIOL 2020
EXTRA DRY - GLERA

LOMBARDIA

FRANCIACORTA DOGC VEZZOLI
BRUT - CHARDONNAY

FRANCIACORTA DOGC ROSÈ VEZZOLI
BRUT - PINOT NERO

FRANCIA

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL
BRUT - CHARDONNAY, PINOT MEUNIER,
PINOT NERO

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÈ
BRUT - PINOT NERO

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE
BRUT - CHARDONNAY, PINOT MEUNIER,
PINOT NERO

DOM PERIGNON 2010
BRUT - CHARDONNAY, PINOT MEUNIER,
PINOT NERO

VINI ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO FRANZ HAAS DOC 2018

VENETO

CARMENERE PIÙ INAMA IGT 2018

VINI ROSE'

TOSCANA

SCALABRONE MARCHESI ANTONORI
DOC 2020
CABERNET, SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH

FRIULI VENEZIA GIULIA

ROSÈ LIVIO FELLUGA IGT 2020
MERLOT, PINOT NERO

WINE & COCKTAIL

PALMERÏE

DRINK LIST

FORMENTERA
ISPIRATO AL GIN TONIC
GIN MARE, POMPELMO E TONICA

CAPRI
ISPIRATO AL MOSCOW MULE
VODKA, CAMPARI,
ARANCIA ROSSA, PASSION FRUIT, GINGER BEER

AMALFI
ISPIRATO AL MARGARITA
TEQUILA, FRUTTI ROSSI, LIME

IOS
ISPIRATO AL MOJITO
SAILOR JERRY RUM, HAVANA 3 ANOS RUM,
ANANAS, COCCO, BITTER, LIME, GINGER ALE

ANALCOLICI

MALAGA
SUCCO DI ANANAS
PASSION FRUIT
BITTER LEMON

VULCANO
SUCCO DI ARANCIA ROSSA
GRANATINA
GINGER BEER

BEVERAGES

ACQUA
CAFFE'
SOFT DRINK
AMARO
BIRRA NOAM
BIRRA ICHNUSA
COCKTAIL CLASSIC
COCKTAIL PREMIUM