



*"Ricerca e semplicità sono gli ingredienti fondamentali di una cucina che si inserisce a pieno titolo nel contesto della cucina mediterranea. Ecco perchè la cucina de le 5 palme fa propri questi valori esaltando i prodotti tipici della nostra terra. La Sicilia infatti grazie alla sua posizione centrale nel Mediterraneo, è il fulcro nel quale civiltà e culture si sono incontrate dando vita a un'armonia unica di Sapori e Aromi che evocano luoghi lontani e suggestioni gastronomiche ricche di sfumature"*

*"Refinement and simplicity are the fundamental ingredients of a cuisine that fully fits into the context of Mediterranean cuisine. This is why the cuisine of the 5 Palms makes these values its own, enhancing the typical products of our land. Sicily, thanks to its central position in the Mediterranean, is the fulcrum in which civilizations and cultures met, giving life to a unique harmony of flavours and aromas that evoke distant places and gastronomic suggestions rich in nuances"*

# ANTIPASTI\*

## STARTER\*

### LE 5 PALME

€16,00

Percorso degustativo 5 angoli di mare

*Tasting itinerary 5 corners of the sea*

### COZZE

€10,00

Impepata o sauté

*Mussels in lemon pepper or tomato sauce*

### FRITTURA DI CAPPUCETTO

€16,00

*Fried small cuttlefish*

### CAPONATA DI MARE

€10,00

*Swordfish and vegetable pickle*

### INSALATA DI MARE

€12,00

*seafood salad*

### SELEZIONE TERRA

€20,00

Salumi e formaggi, bruschette e preparati gastronomici siciliani

*Cured meat and cheeses, bruschetta and various Sicilian pickles*

\*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852 del 2004. Il personale di sale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

*\*Some products may have been frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) as described in the hygienic self-control procedures pursuant to Reg. CE n. 852 of 2004. Members of staff are at your disposal for any clarification.*

# I CRUDI E LE TARTARE\*

## RAW SEA FOOD AND TARTARE\*

### GRAND CRUDITÀ DI MARE *(consigliata per 2 persone)* €32,00

Scampi del mediterraneo, gamberi rossi di Mazara del Vallo, ostriche Fine de Claire, sashimi di salmone, julienne di seppia, tartare di tonno

*Raw sea food (recommended for 2 people)*

*Scampi of the mediterranean, prawns from Mazara del Vallo, oysters Fine de Claire, salmon sashimi, seppia julienne, tartare of tuna*

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO €16,00

*Prawn tartare from Mazara del Vallo*

### TARTARE DI TONNO €15,00

*Tuna Tartare*

### TARTARE DI SALMONE €13,00

*Salmon tartare*

### TRIS DI TARTARE €20,00

Tonno, Salmone e Gambero rosso di Mazara del Vallo

*Tuna, salmon and red prawn from Mazara del Vallo*

### SELEZIONE OSTRICHE:

*Selection of oysters*

### FINE DE CLAIRE €4,00

### GILLARDEAU €6,00

\*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852 del 2004. Il personale di sale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

*\*Some products may have been frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) as described in the hygienic self-control procedures pursuant to Reg. CE n. 852 of 2004. Members of staff are at your disposal for any clarification.*

# PRIMI PIATTI\*

## FIRST DISHES\*

### BUSIATA LE 5 PALME €16,00

Pasta fresca, filetto di scorfano rosso, ciliegino rosso, datterino giallo confit e uova di gallinella

*Busiata pasta with red scorfano fillet, cherry tomatoes, yellow tomatoes and fish eggs*

### PACCHERO €16,00

Pasta fresca, pesto di rucola, mandorle, pinoli, zeste di calamaro e gambero

*Pacchero pasta with rocket pesto, almonds, pine nuts, squid and prawn*

### SPAGHETTO €16,00

alle vongole veraci

*Spaghetti with clams*

### PACCHERO AI CROSTACEI €16,00

Pasta fresca con scampo, gambero e granchio

*Pacchero pasta with scampo, prawn and crab*

### BUSIATA €14,00

Pasta fresca, pomodorino rosso, cozze con note di agrumi di Sicilia

*Busiata pasta, cherry tomatoes, mussels with Sicilian citrus fruits*

\*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852 del 2004. Il personale di sale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

*\*Some products may have been frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) as described in the hygienic self-control procedures pursuant to Reg. CE n. 852 of 2004. Members of staff are at your disposal for any clarification.*

# SECONDI PIATTI\*

## SECOND COURSES\*

**SPIEDONE MARE CON  
PATATE AROMATIZZATE AL FORNO** €20,00

Seppia, trancetto di tonno, trancetto di spada, tentacolo di polpo, gambero e calamaro

*Fish/seafood skewer with oven baked potatoes with herbs*

**FILETTO DI TONNO** €17,00

Scottato alla griglia

*Grilled tuna fillet*

**CALAMARO PANATO AL FORNO** €16,00

*Baked breaded squid*

**POLPO** €15,00

Lessato

*Boiled octopus*

**FRITTURA DEL PESCATORE** €16,00

Cappuccetto, calamaro, gambero e paranza

*Fried small cuttlefish, squid, shrimp and small fish*

**PESCATO DEL GIORNO** €6,00 - etto

*Fished of the day*

**ENTRECOTE DI SCOTTONA** €20,00

*Beef entrecote*

\*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure di autocontrollo igienico ai sensi del Reg. CE n. 852 del 2004. Il personale di sale è a vostra disposizione per ogni chiarimento.

*\*Some products may have been frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling) as described in the hygienic self-control procedures pursuant to Reg. CE n. 852 of 2004. Members of staff are at your disposal for any clarification.*

# CONTORNI

## SIDE DISHES

**PATATE** €5,00  
al forno aromatizzate  
*Oven baked potatoes with herbs*

**VERDURE E ORTAGGI** €5,00  
misti alla griglia  
*Grilled mixed vegetables*

**PATATINE** €5,00  
fritte  
*French fries*

**INSALATA** €3,00  
mista  
*Mix salad*

# FRUTTA

## FRUIT

**ANANAS** €5,00  
*Pineapple*

**FRUTTA DI STAGIONE** €5,00  
*Seasonal fruit*

DOLCI  
(DI NOSTRA PRODUZIONE)  
HOMEMADE DESSERTS

CAPPIDDRUZZI €5,00

---

con la ricotta

*Pastry filled with sweetened ricotta*

PARFAIT DI MANDORLA €6,00

---

*Almond parfait*

TORTE DELLA CASA €5,00

---

*Cakes*

SORBETTO €4,00

---

*Sorbet*

COPERTO €2,50

---

*Cover*

COPERTO AL PONTILE €3,00

---

*Cover in the pier*

# ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

Gentile cliente comunica al personale eventuali intolleranze, allergie o qualsivoglia esigenza legata ai prodotti presenti in questo menù. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear customer, please inform the staff of any food allergies, intolerances or any other needs related to the products on this menu. We will try our utmost to give the best possible advice.*

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

