



MENU

cena / dinner



PALMERIE

PARIOLI

ANTIPASTI

Battuto di gamberi lime e avocado

Lime and avocado prawn tartare



18,00€

Fettuccine di calamari su crema di cetriolo
e polvere di taggiasche

*Squid fettuccine on cucumber cream
and taggiasca powder*



16,00€

Cupoletta di manzo marinato con rucola fritta
e mousse di caprino

*Marinated beef dome with fried rocket
and goat cheese mousse*



18,00€

Tartare di chianina, scaglie di grana,
cipolla rossa di Tropea e riduzione di balsamico

*Chianina tartare, parmesan flakes,
red onion from Tropea and balsamic reduction*



18,00€

Gran misto di verdure in pinzimonio
e in pastella

*Great mix of vegetables in dip
and in batter*



16,00€



PALMERIE

PARIOLI

PRIMI

Spaghettone acqua e farina al mojto con tartare di spigola

Spaghettone water and flour with mojto with sea bass tartare



20,00€

Orecchiette al pesto di pistacchio e salmone affumicato

Orecchiette with pistachio pesto and smoked salmon



18,00€

Mezze maniche alla carbonara iberica e pepe dell'Indonesia

Half sleeves with Iberian carbonara and Indonesian pepper



22,00€

Spaghetti con crema di datterini gialli, tartare di manzo e
crumble di tarallo

*Spaghetti with yellow datterini cream, beef tartare and
tarallo crumble*



18,00€

Tonnarelli sciuè sciuè ai 3 pomodori e basilico fritto

Tonnarelli sciuè sciuè with 3 tomatoes and fried basil



16,00€



PALMERIE
PARIOLI

SECONDI

Spigola porchettata alle erbe su crema
di patate affumicate

Porchettated sea bass with herbs on smoked potato cream



22,00€

Calamaro scottato al timo, con ratatouille di verdure e
crema di rapa rossa

*Seared squid with thyme, with vegetable ratatouille and
red turnip cream*



22,00€

Caprese di manzo danese, bufala fondente e
Chips di patate

Danish beef caprese, dark buffalo mozzarella and potato chips



28,00€

Hamburger di melanzana aromatizzata al basilico e
cipolla crispy

Aubergine burger flavored with basil and crispy onion



18,00€



PALMERË
PARIOLI

LA NOSTRA GRIGLIA

Filetto di Manzo Danese

Danish Beef Fillet

22,00€

Tagliata di Manzo Danese

Danish Beef Slice

20,00€

Tomawak

Tomawak

7,00€/hg

Wagyu Giapponese 120g

Japanese Wagyu

70,00€

Costata di Scottona Prussiana

Scottona Prussian rib eye

7,00€/hg

Simmenthal

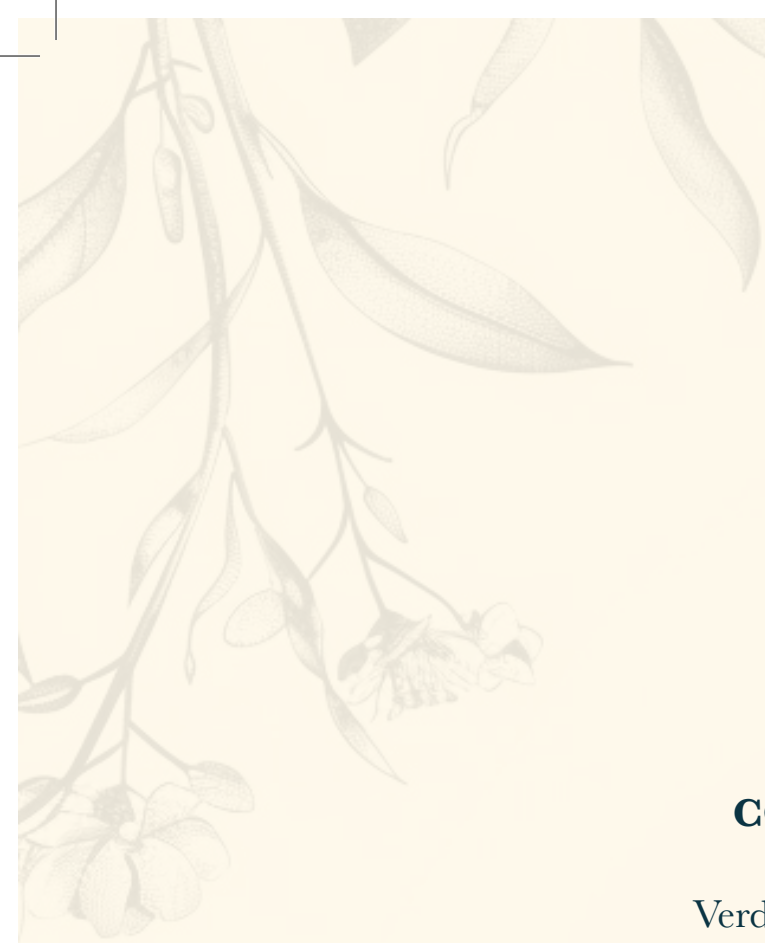
Simmenthal

7,00€/hg



PALMERIE

PARIOLI



CONTORNI

Verdure di stagione

Seasonal vegetables

8,00€

Verdure wok

Wok vegetables

8,00€

Patate al forno

Baked potatoes

8,00€



PALMERIE

PARIOLI

DOLCI

Tiramisù Palmerie mousse al caffè, cremoso al
mascarpone, biscotti Gentilini

*Tiramisu Palmerie coffee mousse, mascarpone cream,
Gentilini biscuits*



9,00€

Cheesecake con gelè ai lamponi

Cheesecake with raspberry jelly



9,00€

Tartelletta con crema pasticciera e Frutti di bosco

Tartlet with custard and berries



9,00€

Tortino al cioccolato con cuore caldo
e gelato alla vaniglia

Chocolate cake with warm heart and vanilla ice cream



9,00€

Tagliata di frutta esotica

Sliced exotic fruit

12,00€



PALMERIE

PARIOLI



SUSHI

SASHIMI

Sashimi salmone (4pz)

Salmon sashimi



8,00€

Sashimi tonno (4pz)

Tuna sashimi



8,00€

Sashimi di spigola (4pz)

Sea bass sashimi



8,00€

Sashimi gambero rosso (4 pz)

Red prawn sashimi



12,00€

Mix Sashimi (12pz)

Mix Sashimi



20,00€



PALMERIE

PARIOLI

CARPACCIO

Salmone con salsa ponzu, erba cipollina e tobiko

Salmon with ponzu sauce, chives and tobiko



16,00€

Tonno con salsa ponzu e alga wakame

Tuna with ponzu sauce and wakame seaweed



16,00€

Spigola con salsa ponzu e Passion Fruit

Sea bass with ponzu sauce and passion fruit



16,00€

Wagyu con salsa goma home Made

Wagyu with home made goma sauce

22,00€



PALMERIE

PARIOLI



NIGIRI

Salmone (2pz)

Salmon



6,00€

Tonno (2pz)

Tuna



6,00€

Spigola (2pz)

Sea bass



6,00€

Gamberi Rossi (2pz)

Red Prawns



8,00€

Salmone scottato con teriyaky e granella di pistacchio (2pz)

Seared salmon with teriyaky and chopped pistachios



7,00€



PALMERIE

PARIOLI

URAMAKI 8pz

SENDAI

Salmone cotto, top di avocado, spicy mayo e granella di tempura
Cooked salmon, avocado top, spicy mayo and tempura grains



15,00€

KAUAI

Gambero in tempura, top di avocado, spicy mayo e teriyaky
Shrimp tempura, avocado top, spicy mayo and teriyaky



15,00€

MAZARA

Salmone, avocado, top di gamberi rosso, granella di pistacchio e stracciatella
Salmon, avocado, red prawn top, chopped pistachios and stracciatella



18,00€

RED TUNA

Tonno crudo, avocado, top di Philadelphia, cipolla agrodolce e spicy mayo
Raw tuna, avocado, Philadelphia top, sweet and sour onion and spicy mayo



16,00€

SMOKED

Salmone affumicato, spinacino, top di tobiko e mayo al basilico
Smoked salmon, spinach, tobiko top and basil mayo



15,00€



PALMERIE
PARIOLI

URAMAKI 8pz

SPICY SALMON

Cetriolo, avocado, tartare di salmone in salsa spicy e mandorle
Cucumber, avocado, salmon tartare in spicy sauce and almonds



15,00€

CHICKEN

Pollo in tempura, insalata, top di sesamo e mayo al curry
Tempura chicken, salad, sesame top and curry mayo



15,00€

STRAWBERRY SEABASS

Spigola, top di avocado e fragola e salsa teriyaky
Sea bass, avocado and strawberry top and teriyaky sauce



15,00€

LIME ROLL

Salmone, avocado, top di salmone, lime e tobiko
Salmon, avocado, salmon top, lime and tobiko



15,00€

SEARED

Gambero in tempura, avocado, top di salmone scottato, maionese piccante,
teriyaki e Chips di patate
Shrimp tempura, avocado, seared salmon top, spicy mayonnaise,
teriyaki and potato chips



16,00€



PALMERIE
PARIOLI

URAMAKI 8pz

MANGO

TGambero in tempura e top di mango in salsa sweet chili
Shrimp in tempura and mango top in sweet chilli sauce



16,00€

TERI

Philadelphia, avocado, top di salmone e salsa teriyaki
Philadelphia, avocado, salmon top and teriyaki sauce



15,00€

VEGGIE

Avocado, lattughino, top di Philadelphia, edamame e salsa teriyaki
Avocado, lettuce, Philadelphia top, edamame and teriyaki sauce



13,00€

CONFIT

zucchine, carote, top di stracciatella e pomodoro confit
courgettes, carrots, stracciatella top and confit tomato



13,00€

URAMAKI SPECIAL

WAGYU

cotto, avocado, lattughino, top di wagyu e salsa goma home made
cooked ham, avocado, lettuce, wagyu top and home made goma sauce



22,00€



PALMERIE

PARIOLI

HOSOMAKI

Salmone

Salmon



9,00€

Tonno

Tuna



9,00€

Spigola

sea bass



9,00€

Gambero Rosso

Red shrimp



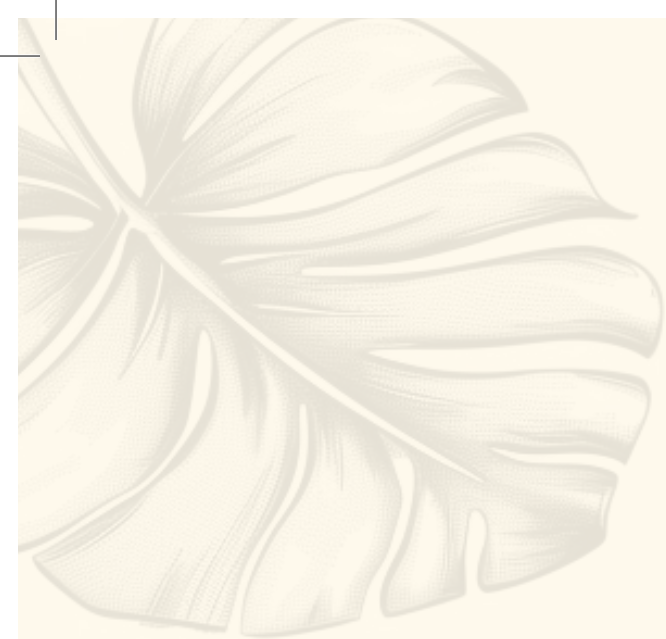
12,00€



PALMERIE

PARIOLI





GUNKAN

Salmone, Philadelphia, top di teriyaki e tobiko

Salmon, Philadelphia, teriyaki top and tobiko



9,00€

Salmone e top di ikura

Salmon and ikura top



9,00€

Tonno, Philadelphia, purea di mango e cipolla crispy

Tuna, Philadelphia, mango puree and crispy onion



9,00€

Gambero rosso, avocado e purea di lamponi

Red prawn, avocado and raspberry puree



12,00€



PALMERIE

PARIOLI

LEGENDA



Crostacei/*crustaceans*



Sesamo/*sesame*



Molluschi/*molluscs*



Pesce/*fish*



Soia/*soy*



Uovo/*egg*



Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)



Cereali contenenti glutine
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)

*Cereals containing gluten
(wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)*



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)



PALMERIE
PARIOLI



PALMERË

PARIOLI