

## Antipasti – Starters

**Melanzana margherita: melanzana caramellata, pomodoro tondo liscio e mozzarella di bufala campana** € 36.00

*Aubergine "Margherita" style: caramelized aubergine, sicilian tomato and buffalo mozzarella cheese from Campania*

**Passata di pomodoro, ricotta di pecora affumicata, totanetti scottati e nocciole tostate** € 38.00

*Tomato purée, smoked ewe's ricotta cheese, seared flying squids and toasted hazelnuts*

**Il calamaro diventa cannellone farcito con gamberi di nassa, pane al nero di seppia ed avocado** € 44,00

*Squid turns into a "cannellone", filled with prawns tartare, crunchy bread flavored with black cuttlefish ink and avocado*

**"Dalla collina verso Mazara": maialino nero dei Nebrodi glassato al limone, gambero rosso di Mazara all'arancia, cime di rapa** € 45.00

*"From the hill to Mazara": black piglet from Nebrodi glazed with lemon, red prawn from flavoured with orange, turnip tops*

**Pane, mozzarella di bufala e pomodoro datterino** € 36.00

*Bread, buffalo mozzarella cheese and date tomatoes*

## Primi Piatti - First Courses

**Gnocchi di patate bianche di Siracusa in farcia di ragusano, piselli novelli e tartufo nero estivo** € 34.00

*White potatoes from Siracusa gnocchi filled with "ragusano" POD cheese, peas and summer black truffle*

**Ravioli di pasta rustica allo zafferano ripieni di faraona, macco di fave e verdure primavera** € 36.00

*Saffron scented homemade ravioli pasta stuffed with guinea fowl, broad beans purée and spring vegetables*

**Linguine di grano duro "Vicidomini" con aglio, olio, peperoncino, pomodoro e bottarga di tonno** € 38.00

*"Vicidomini" linguine pasta with garlic, olive oil and chili pepper tomato and tuna botargo*

**Carnaroli Riserva Gallo, Milano-Palermo: tenerumi, alici "masculini" affumicate e mozzarella di bufala** € 40.00

*"Riserva Gallo" Carnaroli rice from Milan to Palermo: long zucchini leaves, smoked anchovies and buffalo mozzarella cheese*

**Rigatoni di grano duro "Gentile", cernia, pinoli etnei e finocchietto** € 42.00

*"Gentile" rigatoni pasta grouper, pine nuts from Etna and wild fennel*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP

*Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law HACCP*

Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE 1169/11

*Some products of this menu may have been treated having observed the "cold chain" requirements according by EU regulation 1169/11*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**  
**Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff**

*Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA - All prices include VAT*



## **Il Pesce – Fish Courses**

- Trancetto di cernia in casseruola,  
cime di rapa e pecorino DOP** € 45.00  
*Grouper slice cooked in a saucepan, turnip tops and ewe's POD cheese*
- Omaggio allo sfincione Palermitano:  
pescato del giorno con cipollotto, pomodoro e crumble di pane** € 45.00  
*A tribute to "sfincione" from palermo:  
catch of the day with onion, tomato and bread crumble*
- Scampi mediterranei scottati, caponatina siciliana e menta** € 48.00  
*Seared mediterranean scampi, sicilian vegetable caponata and fresh mint*

## **La carne e le verdure – Meat and vegetables Courses**

- Rollè di patata gialla e verdure di stagione, salsa bruna vegetale** € 38.00  
*Yellow potato and seasonal vegetables roll, vegetal brown sauce*
- Bianco di faraona croccante, lamponi e mela** € 40.00  
*Crunchy guinea fowl breast, raspberries and apple*
- Lombetto di agnello, cipolla bianca caramellata,  
crema di melanzana, salsa al rosmarino** € 45.00  
*Lamb loin, caramelized white onion, aubergines cream, rosemary sauce*
- Lombo di vitello in farcia di fichi secchi e porto,  
verdure saltate e salsa al caffè qualità arabica** € 45.00  
*Veal loin stuffed with dried figs and porto wine,  
sautéed vegetables and arabic coffee sauce*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP  
*Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law HACCP*

Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE 1169/11  
*Some products of this menu may have been treated having observed the "cold chain" requirements according by EU regulation 1169/11*

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie  
sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio  
Information about the presence of substances or products causing allergies  
are available by contacting the service staff**

*Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA - All prices include VAT*



**C'era una volta il Principe Cerami**  
**Principe Cerami...once upon a time...**

**Trasparenza di scampi, perle di verdure e composta di mela cola**  
*Scampi carpaccio, blanched vegetables and local apple compote*

**Calamari, come se fosse un risotto, con verde di basilico  
e salsa al nero di seppia leggermente piccante**

*Calamari, prepared as a risotto, with basil pesto and lightly spicy cuttlefish ink sauce*

**Filetto di branzino in parmigiana, purea di melanzane viola, pomodorini canditi e basilico**  
*Sea bass fillet in "parmigiana" style, violet aubergines puree, candied tomatoes and basil*

**Finta crème brûlée, croccante di genovese, frutta fresca marinata**  
*Our Chef's crème brûlée, crispy "genovese" cake, marinated fresh fruit*

**€ 140.00**

**Il viaggio in Sicilia del Principe Cerami**  
**Principe Cerami...a journey in Sicily**

**"Dalla collina verso Mazara": maialino nero dei Nebrodi glassato al limone,  
gambero rosso all'arancia, cime di rapa**

*"From the hill to Mazara": black piglet from Nebrodi glazed with lemon,  
red prawn flavoured with orange, turnip tops*

**Ravioli di pasta rustica allo zafferano ripieni di faraona,  
macco di fave e verdure primavera**

*Saffron scented homemade ravioli pasta stuffed with guinea fowl, broad beans purée and spring vegetables*

**Lombo di vitello in farcia di fichi secchi e porto, verdure saltate e salsa al caffè qualità arabica**  
*Veal loin stuffed with dried figs and porto wine, sautéed vegetables and arabic coffee sauce*

**Tartelletta di pasta frolla salata, cremoso di fagioli cannellini e gelato al caffè moka**  
*Short pastry tartlet, "cannellini" beans cream and moka coffee ice-cream*

**€ 140.00**

**Il Principe Cerami ...la storia continua**  
**Principe Cerami...to be continued...**

**Melanzana margherita: melanzana caramellata,  
pomodoro tondo liscio e mozzarella di bufala campana**

*Aubergine "Margherita" style: caramelized aubergine, sicilian tomato and buffalo mozzarella cheese from Campania*

**Linguine di grano duro "Vicidomini" con aglio, olio, peperoncino,  
pomodoro e bottarga di tonno**

*"Vicidomini" linguine pasta with garlic, olive oil and chili pepper,  
tomato and tuna botargo*

**Omaggio allo sfincione Palermitano:**

**pescato del giorno con cipollotto, pomodoro e crumble di pane**

*A tribute to "sfincione" from palermo: catch of the day with onion, tomato and bread crumble*

**Selezione di formaggi tipici regionali**

**serviti con marmellate casalinghe e miele etneo**

*Sicilian cheese selection, served with home made jams and local honey*

**Pera "Bella Elena"**

*"Bella Elena" pear*

**€ 150.00**

**Chieda al sommelier le proposte di degustazione vini**  
**See our sommelier for wine tasting suggestions**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP

Raw fish have undergone an anti-anisakis treatment according to the Italian food health and safety law HACCP

Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal reg. CE 1169/11

Some products of this menu may have been treated having observed the "cold chain" requirements according by EU regulation 1169/11

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio**  
**Information about the presence of substances or products causing allergies are available by contacting the service staff**

*Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA - All prices include VAT*





*Storia, arte, fascino, passione, competenza, tradizione, innovazione:  
ecco gli esclusivi ingredienti del ristorante Principe Cerami,  
atelier di alta gastronomia. Dedicato al nobile siciliano che nel 1866,  
in virtù di un testamento antico per lungo tempo occulto,  
entrò in possesso del convento domenicano e lo trasformò in albergo.  
Da allora nelle originali mura monacali del San Domenico  
fiorisce un'accurata filosofia dell'ospitalità.*

*Al Principe Cerami trionfano eleganza ed estro nell'ambiente, nei piatti, nel servizio.  
Un'armonia di cromie in un abbraccio di luci soffuse e panorami stellati sul mare.  
La tradizione gastronomica siciliana si perpetua e si rinnova  
nella magica suggestione dell'arte creativa dello Chef Massimo Mantarro.  
Premiato con due stelle Michelin*

**History, art, charm, knowing love for cuisine, tradition, innovation:  
Such are the exclusive ingredients of the Principe Cerami Restaurant,  
a veritable atelier of haute cuisine.**

**The restaurant is named after the Sicilian nobleman  
who came into possession of the Dominican Monastery in 1866  
and converted it into a hotel.**

**A philosophy of caring hospitality has flourished  
ever since within the walls of the San Domenico.**

**Elegance and inspiration  
triumph at the Principe Cerami in its ambiance, dishes and service.**

**A harmony of colours, a caress of soft lights  
and starry panoramas overlooking the Ionian Sea.**

**Sicilian gastronomic tradition shines through  
and is magically renewed by the creative artistry of the chef, Massimo Mantarro.  
Awarded with two Michelin Stars**