

## Il mito dei Palici

Sulle pendici dell'Etna prende forma la leggenda dei Palici, gemelli divini della tradizione greca e romana. Nati dal segreto amore tra Zeus, signore dei fulmini, e la ninfa Talia, furono nascosti nel grembo profondo della terra, poiché Era, sposa tradita del dio, avrebbe riversato su di loro la sua ira funesta, condannandoli a una morte certa.

Da questa nascita celata, "due volte" — dalla madre e dalla terra — deriva il loro nome, dal greco *pàlin ikèsthai*, "nati due volte". La memoria popolare attribuisce proprio a quel venire alla luce il ribollire dei laghetti solforosi di Naftia, nell'area etnea, in seguito chiamati Palici e venerati come divinità.

Oggi il ribollire delle acque ha una spiegazione naturale: è il respiro del vulcano, il cui riflesso muta e condiziona ogni aspetto della vita alle sue pendici. In questo gioco di forze antiche prende forma una Sicilia autentica, fatta di culture millenarie, miti e leggende, ma anche di un profondo legame con la natura, alla quale sentiamo di appartenere. È da questo legame che nasce la nostra cucina: un ristorante che porta in tavola il carattere dell'Etna, trasformando in sapori la storia e l'anima di questa terra.



### *The myth of the Palici*

*On the slopes of Mount Etna takes shape the legend of the Palici, twin gods of the Greek and Roman tradition. Born from the secret love between Zeus, lord of thunderbolts, and the nymph Thalia, they were hidden in the deep womb of the earth, for Hera, the god's betrayed wife, would have poured her deadly wrath upon them, condemning them to certain death.*

*From this hidden birth, "twice" — from their mother and from the earth — comes their name, from the Greek *pàlin ikèsthai*, "born twice". Folk memory attributes to that very coming into the light the bubbling of the sulphurous pools of Naftia, in the Etnean area, later called Palici and worshipped as deities.*

*Today the seething of those waters has a natural explanation: it is the breath of the volcano, whose presence changes and shapes every aspect of life. In this play of ancient forces, an authentic Sicily takes form, made of age-old cultures, myths and legends, but also of a deep bond with nature, to which we feel we belong. From this bond our cuisine is born: a restaurant that brings the character of Etna to the table, turning the history and soul of this land into flavour.*



Nel rispetto della privacy vi invitiamo a disattivare la suoneria dei cellulari.

Comunichiamo alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattitore rapido della temperatura ai sensi del Reg. CE n.852/04.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, preghiamo informare il personale di sala al fine di potervi garantire un'attenzione dedicata.

In respect of privacy, we invite you to remove the ringtone from your mobile phone.

We inform our esteemed customers that some products are treated with a rapid reduction of the temperature, as required by Law Reg. CE n.852/04.

In case of allergies or intolerances, please inform the dining room staff, in order to guarantee dedicated attention.



# iPalici

RISTORANTE

RELais  
San GIULIANO  
OSPITALITÀ IN SICILIA

# Radice

Root

**Finocchio aromatico, arancia, soffice di mandorla, salsa verde e polvere di olive**  
*Aromatic fennel, orange, almond cloud, green sauce and olive powder*

**Carnaroli riserva San Massimo, pesto alle erbe, chutney di mela, polvere di porcini e Parmigiano affumicato**  
*San Massimo reserve carnaroli rice, herb pesto, apple chutney, porcini powder and smoked Parmesan*

**Cappellacci di zucchine e menta, aglio nero, tuma persa e aceto balsamico**  
*Zucchini and mint cappellacci, black garlic, Tuma Persa cheese and balsamic vinegar*

**Millefoglie di melanzana fondente e hummus di ceci in crosta di pankò, crema di cavolfiore, pak-choy alla fiamma e salsa agrumata**  
*Soft aubergine millefeuille and chickpea hummus in pankò crust, cauliflower cream, flame-grilled pak choi and citrus sauce*

**Rosa di bosco**  
**Cre moso al lampone, salsa al basilico e crumble al cioccolato**  
*Raspberry cream, basil sauce and chocolate crumble*

70€

Abbinamento vini 3 calici 40€  
*Wine pairing 3 glasses 40€*

Abbinamento vini 5 calici 60€  
*Wine pairing 5 glasses 60€*

È possibile creare il proprio percorso gustativo scegliendo dai menù degustazione:  
2 pietanze a scelta – 45€  
3 pietanze a scelta – 65€  
*It is possible to create your own tasting journey by choosing from the tasting menus:  
2 courses of your choice – 45€  
3 courses of your choice – 65€*

Servizio 5€  
*Service 5€*

# Brace

Embers

**Tartare di scamone, cipolla rossa candita e foglie di shiso, tartufo, nocciola e polvere di capperi**  
*Beef tartare, candied red onion and shiso leaves, truffle, hazelnut and capers powder*

**Plin di faraona arrosto, provola sfoglia dei Nebrodi, cicoria riccia e pomodoro**  
*Roasted guinea fowl plin, Nebrodi stretched Provolone cheese, curly chicory and tomato*

**Lombo di agnello fumè, crema di anacardi, spinacino saltato, gel ai lamponi e riduzione al carrubo**  
*Smoked lamb loin, cashew cream, sautéed baby spinach, raspberry coulis and carob reduction*

**Guancetta di maialino, carota, indivia belga, yakitori e anice stellato**  
*Pork cheek, carrot, belgian endive, yakitori sauce and star anise*

**Sfera**  
**Ricotta vaccina e pera, crumble e salsa al cioccolato fondente**  
*Cow's milk ricotta sphere and pear, crumble and dark chocolate sauce*

85€

Abbinamento vini 3 calici 40€  
*Wine pairing 3 glasses 40€*

Abbinamento vini 5 calici 60€  
*Wine pairing 5 glasses 60€*

È possibile creare il proprio percorso gustativo scegliendo dai menù degustazione:  
2 pietanze a scelta – 45€  
3 pietanze a scelta – 65€  
*It is possible to create your own tasting journey by choosing from the tasting menus:  
2 courses of your choice – 45€  
3 courses of your choice – 65€*

Servizio 5€  
*Service 5€*

# Salzedine

Saltiness

**Crudité di ricciola, cetrioli marinati, sedano, fragola fermentata e salicornia**  
*Amberjack tartar, marinated cucumber, celery, fermented strawberry and sea samphire*

**Tocco di baccalà sous vide, cremoso di topinambur, passion fruit e noci**  
*Sous-vide cod, Jerusalem artichoke cream, passion fruit and walnuts*

**Spaghetti Mancini allo zafferano, profumo di basilico, scampi, lime e quinoa croccante**  
*Mancini spaghetti with saffron, basil aroma, langoustines, lime and crispy quinoa*

**Darna di ombrina scottata alla brace, sedano rapa, glassa di miso e chips di lattughino**  
*Charred meagre steak, celeriac, miso glaze and baby lettuce chips*

**Limone**  
**Namelaka al cioccolato yuzu, inserto al limone, crumble di rosmarino e sorbetto all'olio evo**  
*Yuzu chocolate namelaka, lemon heart, rosemary crumble and extra virgin olive oil sorbet*

95€

Abbinamento vini 3 calici 40€  
*Wine pairing 3 glasses 40€*

Abbinamento vini 5 calici 60€  
*Wine pairing 5 glasses 60€*

È possibile creare il proprio percorso gustativo scegliendo dai menù degustazione:  
2 pietanze a scelta – 45€  
3 pietanze a scelta – 65€  
*It is possible to create your own tasting journey by choosing from the tasting menus:  
2 courses of your choice – 45€  
3 courses of your choice – 65€*

Servizio 5€  
*Service 5€*