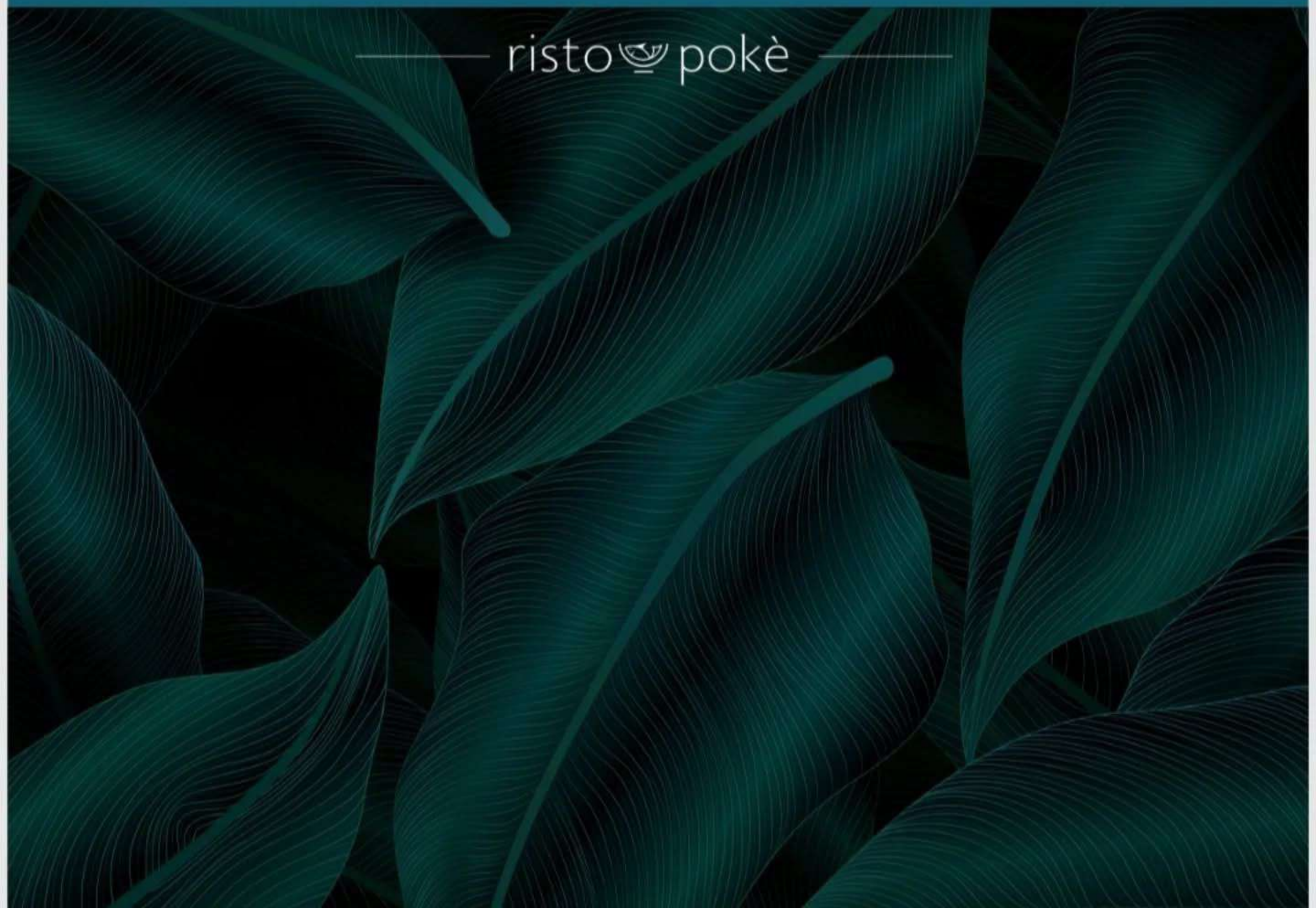


SALE & BRACE

— risto  pokè —



PROMO COLAZIONE

DAL

17 NOVEMBRE 2025

AL

15 FEBBRAIO 2026

COLAZIONE DEAL

CAFFÈ E CORNETTO € 1,70

SALE & BRACE

----- RISTO



POKE -----

Via Principe di Belmonte n° 88 - PALERMO

Super promo aperitivo:
Spritz + Tagliere dello Chef € 8
Spritz + Pinsa dello chef € 12

SALE & BRACE

— risto  pokè —

Via Principe di Belmonte n°88
angolo via Wagner



COLAZIONE DEAL CAFFÈ E CORNETTO
DAL 17 NOVEMBRE 2025 AL 15 FEBBRAIO 2026

€ 1,70



MENÙ DEL GIORNO COMPONI IL TUO PRANZO

- UNA SOLO PIETANZA A € 9,00*;
- DUE PIETANZE A € 14,00*;
- MENÙ COMPLETO:
1 ANTIPASTO, 1 PRIMO, 1 SECONDO AL
PREZZO DI € 20,00*;

*Happy
Hour*

TUTTI I GIORNI

SPRITZ + TAGLIERE DELLO CHEF € 8,00

SPRITZ + PINSA DELLO CHEF € 12,00



Collegati a noi

SALE & BRACE

----- RISTO



POKE -----

Via Principe di Belmonte n° 88 - PALERMO

*BEVANDE ESCLUSE

ANTIPASTI Mare

Tartare Di Tonno* E Mandorle Con Salsa Ponzu E Cipolla Di Tropea 1/4/8/11/6	20€
Bouquet Di Gamberi*, Misticanza, Pomodorini E Scaglie Di Grana 2/7	18€
Pepata Di Cozze Con Crostone Di Pane All'aglio 14/1/13	14€
Carpaccio Di Pesce Spada* Agli Agrumi E Ginepro Su Croccante Di Finocchio 4/12/8	18€
Tartare Di Salmone* Con Salsa Passion E Mango 4/6/8	18€
Humus Di Lenticchie Rosse E Patate Con Polpo* Croccante E Piccole Verdurine 4/5/7	17€
Insalatina Di Mare* E Verdurine Croccanti 14/4/2/1/11/9	18€
Ostrica	3.5 € CAD. UNA
Composizione Di Mare 2px Ostrica, Insalata Di Mare*, Insalata Di Polpo*, Gambero* Marinato, Carpaccio Di Seppia* 14/4/2/1/11	45€

ANTIPASTI Terra

Battuta Di Manzo Al Coltello Con Burrata E Porro Croccante 8/7/10/13	18€
Tagliere Di Salumi E Formaggi Nostrani 5/8/7/1	20€
Vitello Rosa Con Maionese Al Tonno 3/4/5/8	17€
Caprese Di Bufala Con Pomodori Cuore Di Bue 7	12€
Tris Di Bruschetta 1/8/5/7	10€
Involto Di Melanzane Alla Parmigiana 7/8/1	12€
Composizione Di Terra 2px Caponata, Ricotta Al Miele, Verdure Pastellate, Crocche, Pannelle, Primo Sale All'arancio 8/7/1/9	25€

Coperto: €3

Note:

- Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.
- In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine.
- La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011: **1.** Cereali contenenti glutine **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3.** Uova e prodotti a base di uova **4.** Pesce e prodotti a base di pesce **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6.** Soia e prodotti a base di soia **7.** Latte e prodotti a base di latte **8.** Frutta a guscio **9.** Sedano e prodotti a base di sedano **10.** Senape e prodotti a base di senape **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12.** Anidride solforosa e solfiti **13.** Lupini e prodotti a base di lupini **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi

PRIMI Mare

Busiate Crema Di Zucchine, Vongole E Tartare Di Gambero Rosso* 14/2/1/8	24€
Tagliolino Al Pistacchio, Stracciatella Di Burrata E Tonno Rosso* 8/7/4/1	20€
Casarecce Con Ragù Di Triglia* E Finocchietto Nostrano 4/8/1	18€
Busiate Allo Scoglio 14/4/2/1	18€
Spaghettone Alle Vongole Veraci 14/1/12	22€
Risotto Al Nero Di Seppia* con Stracciatella Di Bufala E Mandorle 4/8/7/1	20€

PRIMI Terra

Paccheri Alla Norma 8/7/1	12€
Cappellacci Agli Asparagi Con Crema Di Ricotta, Zucchine E Mentuccia 7/8/1	15€
Spaghetti Alla Carbonara 3/7/11	12€
Fettuccine Al Ragù 8/1/12	12€
Paccheri Al Tris Di Pomodori con Stracciatella Di Bufala e Olio Al Basilico 7/1	14€
Tagliolino Con Battuta D'agnello, Crema Di Broccoli e Mirtilli 8/1/12	16€
Busiate Con Crema Di Zucca E Salsiccia 8/1/7	14€

Coperto: €3

Note:

- Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.
- In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine.
- La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011: **1.** Cereali contenenti glutine **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3.** Uova e prodotti a base di uova **4.** Pesce e prodotti a base di pesce **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6.** Soia e prodotti a base di soia **7.** Latte e prodotti a base di latte **8.** Frutta a guscio **9.** Sedano e prodotti a base di sedano **10.** Senape e prodotti a base di senape **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12.** Anidride solforosa e solfiti **13.** Lupini e prodotti a base di lupini **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi

SECONDI Mare

Tataky Di Tonno Rosso* Aromatizzato Al Pistacchio Con Funghetto Di Melanzane 8/4/6	24€
Darne Di Salmone* Con Crosta Di Pane Agli Agrumi Su Caponata Di Verdure E Crema All'anice Stellato 1/4/8/12	22€
Fritto Del Golfo 14/4/2/1	20€
Gamberoni* Al Cognac Su Radicchio Croccante 2/12/7	24€
Involantino Di Pesce Spada* Alla Palermitana 4/8/7/1	18€

SECONDI Terra

Filetto Manzo Con Riduzione Al Marsala 12/7/1	24€
Scaloppina Alla Milanese Con Pomodorini E Rucola 1/7/3	16€
Tagliata Di Manzo, Fonduta Al Parmigiano E Funghi Di Bosco* 7/1	20€
Costolette D'agnello Aromatizzate Al Timo Con Tortino Di Patate E Peperoni Alla Griglia 7/8/1/3	18€
Involantino Di Carne Alla Palermitana 8/7/1	14€

CONTORNI

Caponata 9/8/12	6€
Patatine Fritte 1	5€
Verdure Pastellate 1	5€
Verdure Alla Griglia	7€
Insalata Dell'orto	7€

Coperto:

€3

Note:

- Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.
- In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine.
- La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011: **1.** Cereali contenenti glutine | **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei | **3.** Uova e prodotti a base di uova | **4.** Pesce e prodotti a base di pesce | **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi | **6.** Soia e prodotti a base di soia | **7.** Latte e prodotti a base di latte | **8.** Frutta a guscio | **9.** Sedano e prodotti a base di sedano | **10.** Senape e prodotti a base di senape | **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | **12.** Anidride solforosa e solfiti | **13.** Lupini e prodotti a base di lupini | **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi



€11

2 proteine
3 condimenti

SCEGLI LA TUA BOWL
REGULAR O LARGE

e poi...

€14

3 proteine
5 condimenti

LA BASE

- Riso Bianco
- Riso Venere
- Farro
- Insalata
- Bianco/Venere
- Bianco/Farro

LE PROTEINE

- Salmone
- Tonno
- Gamberi
- Polpo
- Salmone
Marinato
- Tonno
Marinato
- Pollo
- Tofu

I CONDIMENTI

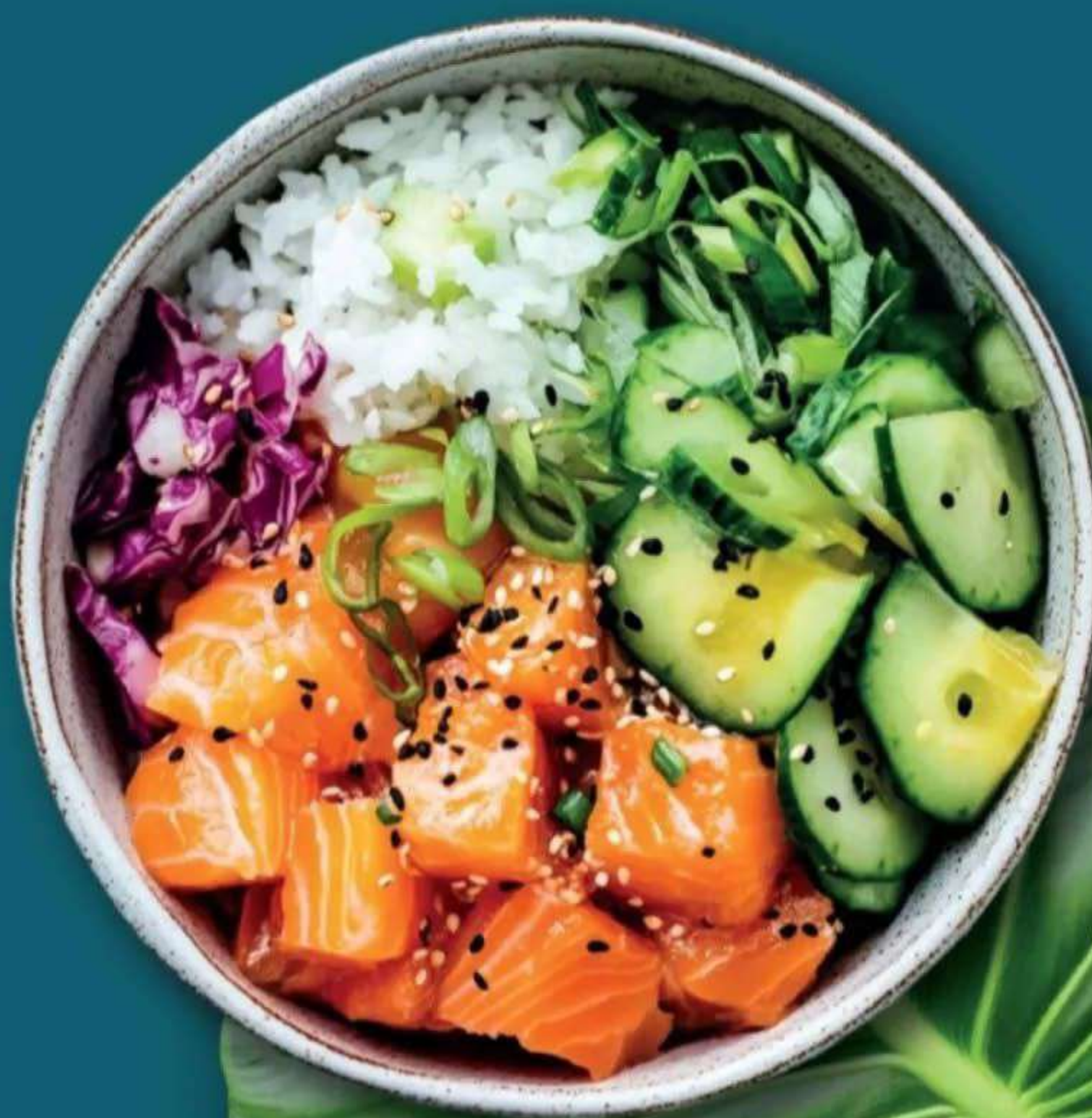
- Pomodorini
- Carote
- Cavolo Rosso
- Mais
- Cetriolo
- Porro Fritto
- Zucchine
- Cipolla Rossa
- Zenzero
- Cipollotto
- Edamame
- Fagioli
- Ceci
- Olive Nere
- Germogli di Soia
- Ananas
- Avocado
- Mango
- Feta
- Goma Wakame
- Philadelphia
- Straccialella

LE SALSE

- Salsa Yogurt
- Teriyaki
- Agrodolce
- Maio al Wasabi
- Senape al Miele
- Ponzu
- Spicy Maio
- Soia

Ed infine
scegli il
Crunchy

SESAMO
—
MANDORLE
—
CIPOLLA
CROCCANTE
—
NOCI
—
ARACHIDI
—
PISTACCHIO
—
JALAPENO



Margherita Pomodoro, Fior Di Latte 7/1	7€
Salsiccia e Friarielli Fior Di Latte, Salsiccia, Friarielli 8/7/1	11€
Formaggio e Pere Fior Di Latte, Zola, Pere, Noci, Miele 8/7/1	10€
Leggera Bresaola Della Valtellina, Rucola, Scaglie Di Grana, Scorza Di Limone Di Sicilia 7/1	13€
Delicata Fior Di Latte, Salmone Affumicato, Rucola, Glassa Aceto Balsamico 7/4/1/2	14€
Pistacchiosa Fior Di Latte, Mortadella Bologna, Stracciatella Di Bufala, Crema Pistacchio, Granella Pistacchio 8/7/1	12€
Parmigiana Fior Di Latte, Melanzane, Bocconcini Bufala, Crema Al Basilico 7/8/1	10€
Al Crudo Prosciutto Crudo San Daniele, Bufala, Scaglie Di Grana, Pomodorini, Basilico 7/1	13€
Mare e Monti Fior Di Latte, Polpo, Gamberi*, Funghi Di Bosco* 7/4/2/1	15€

Cannolo Scomposto 7/1/8	7€
Gelo Di Cantalupo E Salvia Con Granella Di Pistacchio 8/7/3/1	7€
Crostata Di Frutta A Modo Mio 8/7/3/1	8€
Semifreddo Al Pistacchio Su Crema Di Lamponi 7/8	7€
Panna Cotta Alla Vaniglia Aromatizzata Al Mango 7	7€
Coppa Gelato	7€

Coperto: €3

Note:

- Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.
- In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine.
- La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011: **1.** Cereali contenenti glutine | **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei | **3.** Uova e prodotti a base di uova | **4.** Pesce e prodotti a base di pesce | **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi | **6.** Soia e prodotti a base di soia | **7.** Latte e prodotti a base di latte | **8.** Frutta a guscio | **9.** Sedano e prodotti a base di sedano | **10.** Senape e prodotti a base di senape | **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | **12.** Anidride solforosa e solfiti | **13.** Lupini e prodotti a base di lupini | **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi

BIBITE

Acqua Minerale	2€
Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl	3,5€
Fanta / Sprite / Chinotto 33 cl	3,5€
The Freddo Limone / Pesca 33 cl	3,5€
Acqua Tonica / Limonata	3,5€
Succhi di Frutta	3,5€
Red Bull	5€

Birre

Moretti 33 cl	4€
Heineken 33 cl	4,5€
Heineken Analcolica 33 cl	4€
Messina Cristalli di Sale 50cl	5€
Ceres Bionda 33 cl	5€
Corona Extra 33 cl	5€
Tennent's	5€
Peroni Rossa	5€

APERITIVI

San Bitter Rosso 10cl	4€
Crodino 10cl	4€
Aperol Soda 12,5cl	5€
Campari Soda 9,8cl	5€
Cedrata San Pellegrino 20cl	4€

Caffetteria

Espresso	1,5€
Decaffeinato	2€
Cappuccino	2€
Americano	3€
Caffè e Latte	3€
Ginseng	3€
Tisane/Camomilla	3€
Latte	2€

SALE & BRACE

— risto  pokè —

"I Veri Intenditori
NON BEVONO VINO:
Degustano Segreti"

SALE & BRACE

— risto  pokè —

Via Principe di Belmonte, 88 - Palermo 90 39
091 737 35 05 | 375 666 89 51

Wine LIST

VINI Bianchi

CANTINA FIRRIATO
CHARDONNAY CHIARAMONTE 27
"Aroma elegante e di grande fascino, dove si avvertono sentori di frutta esotica"

CANTINA SIQUELIA
CATARRATTO 25
"Colore giallo paglierino dalle note agrumate di limonc e arancia, con sottofondo floreale di profumi di zagara e gelsomino. Struttura media e dal gusto asciutto, offre note minerali con un gradevole retrogusto mandorlato"

CANTINA PELLEGRINO
GIBELÈ 32
"Vitigno zibibbo giallo paglierino con riflessi verdolini, molto intenso e fruttato spiccano le note di melo verde e rosa bianca, accompagnate da un piacevole sentore di timo e fiore di rosmarino. Al palato secco e piacevole"

CANTINE BRUGNANO
GRILLO 25
"Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi, al naso emergono evidenti note agrumate e floreali. Gioiale e piacevole al palato dal gusto fresco sapido e persistente"

CANTINE SIQUELIA
SAUVIGNON BLANC 23
"Di colore giallo paglierino al palato fresco minerale armonico e persistente, dall'intenso bouquet di pesca melone e lime, con spiccati sentori di menta"

ELENA WALCH
PINOT BIANCO 30
"I brillanti riflessi giallo paglierino del Pinot Bianco rivelano un delicato bouquet, che spazia dalle note fruttate di mela ad un delicato sentore di erbe. Al palato colpiscono la sua elegante pienezza, la mineralità e la vivace acidità che sfocia in persistente freschezza. Aperitivo invitante ed ottimo abbinamento a piatti leggermente speziati"

ELENA WALCH
EWA CUVÉE 32
"La cuvée EWA (Elena Walch), di un intenso giallo paglierino, sposa perfettamente un'aromaticità decisa alle delicate note floreali della rosa e delle erbe. Cuvée leggera nella sua giovanile freschezza, convince tutti grazie alla sua struttura elegante dal finale inaspettato. Aperitivo di classe ed ottimo abbinamento a piatti leggermente speziati"

DAMARINO DONNA FUGATA
ANSONICA, GRECANICO, LUCIDO, GRILLO 28
"Dal colore paglierino chiaro, Damarino 2024 unisce note di agrumi e pesca bianca accompagnate da delicati sentori

Bollicine

CANTINE FIRRIATO
CHARME 35

"Note gentili di fiore di campo e ginestra, sviluppa quasi immediatamente freschi sentori che ricordano il mango, la papaya, la banana matura e il melone a buccia gialla, con evocazioni di rosmarino e alloro. Armonico agile e brioso, con vena acida molto appagante, che dialoga alla perfezione con una morbida struttura."

CANTINE MILAZZO
METODO CLASSICO 55

"Fresco con equilibrio elegante ottenuta da insolia e Chardonnay con affinamento su lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi. Esprime profumi e sapori della Sicilia con sentori di agrumi, frutta fresca e tante erbe aromatiche in un sorso vivace, raffinato e di piacevole sapidità."

CA DEL BOSCO
FRANCIACORTA 90

"75% Chardonnay, 25% Pinot bianco, 22.5% Pinot nero. Fermentazione dalla durata di 7 mesi in serbatoi di acciaio termo condizionati. 25 Mesi di affinamento sui lieviti esprime le note piacevoli di un Franciacorta e del proprio assemblaggio di uve."

VINI Rosati

CANTINE BRUGNANO
CORALINE 26

"Vitigno frappato, di colore rosa corallo con riflessi dorati. Con note di frutti di bosco rossi e sentore floreale"

CANTINA FIRRIATO
CHARME ROSE 35

"Un ventaglio di sensazioni fruttate eteree ed eleganti di tamarindo, susina rossa, anguria, melagrana, fragole e lamponi. Screziato da raffinate sfumature di rosa, geranio, fresia, violetta e ciclamina."

VINI Rossi

CANTINE BRUGNANO
NERO D'AVOLA 25

"Ricco di colore presenta una buona intensità olfattiva ricordando la ciliegia matura, le spezie e la carinella al palato. E' deciso con buona freschezza che lo rende ideale per tutto pasto."

CANTINE SIQUELIA
MERLOT 26

"Colore rosso con riflessi violacei, dai profumi avvolgenti di frutta rossa, prugna, ciliegie, ribes e mirtilli. Gradevole ed equilibrata, armoniosa, suadente, ben equilibrata ed asciutta."

CANTINE PELLEGRINO
FINIMONDO 26

"Bland di uve rosse coltivate in Sicilia, colore rosso vivace con riflessi vivaci. Molto intenso e fruttato al naso con un ampio profumo di fiori passiti che si unisce a note dolci di confettura di frutta e gelso nero. Secco caldo e persistente, caratterizzato da un tannino morbido."

CANTINA SIQUELIA
SYRAH 23

"Colore rosso scuro e intenso dai profumi fruttati di mirtilli, frutti di bosco e ribes, con note speziate di tabacca, pepe e cioccolato. Strutturata, intenso, calda e tannica. Ampio nella sua espressività."

CANTINA MANDRAROSSA
CABERNET SAUVIGNON 27

"Di colore porpora, con buone intensità. Al naso presenta sentori delicati di salvia, rosmarino ed eucalipto. Al palato esprime intensa mineralità. E' morbido con tannini sottili, note di salvia e rosmarino."

DONNAFUGATA
FLORAMUNDI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG 38

"Dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei, Floramundi 2022 offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di fragola e prugna, e floreali di lavanda e fresia; il bouquet si apre a delicate nuances balsamiche e speziate."

ELENA WALCH
SCHIAVA ALTO ADIGE 25

"Colore rosso rubino brillante, piacevoli sentori di mandorla amara. In bocca tannini appena percettibili."

DONNAFUGATA
ANGHELI 40

"Dal colore rosso rubino intenso, Anghele 2021 mostra un fragrante bouquet di frutta rossa (prugna e ciliegia) unite ad eleganti note mentolate, di cacao dolce e di spezie orientali. In bocca è avvolgente con un tannino morbido e ottima persistenza. Un rosso dal gusto