

Antipasti

Antipasto Floriana // 16

Tartara di gambero rosso, caponata bianca, robiola di capra, crudo di Ombrina, carpaccio di polipo sigillato, crudité di scampo, salicornia

Seppia alla curcuma // 15

Vellutata di fave, peperone croccante 'Atturrato' di pane nero di Castelvetrano

Tartare di Tonno rosso // 16

Granita di verdello, datterino giallo di Vittoria, marmellata di cipolla in agrodolce, cucunci

Polpo Rosticiato // 18

Crema di ceci, 'cannolicchio' sapido con spuma di burrata, zucchine croccanti

Tartare di Manzo // 16

Condita leggermente con sale di Trapani e soia, fichi e nocciole. Insalatina di verdure scottate

Primi Piatti

Risotto all'oro di Sicilia // 18

Pesto trapanese di mandorle e pomodoro, essenza di basilico e fiori di zucchine cristallizzati, zafferano

Busiate al Gambero rosso // 22

Busiate fresche con gambero rosso e pesto di pistacchio di Raffadali al profumo di timo arancio

Cous Cous alla trapanese // 22

Piatto tradizionale Siciliano, lavorato a mano servito con brodetto di pesci di scoglio e spezie mediterranee

Calamarata Cefaludese // 20

Gambero rosa di Cefalù, pesto di Mandorle e pomodoro secco e spuma di ricci di mare

Ravioli Perciasacchi // 18

Farciti con maialino locale e piacentinu ennese accompagnati da crema di borragine e porcini

Secondi

Abbraccio di spigola Imperiale // 25

Gamberone e fonduta di caciocavallo madonita, patate violette, servito con flan di verdure di stagione e curcuma

Coda di Rospo alla Messinese // 20

Salsa di pomodoro fresco, olive, capperi, uva passa e pinoli tostati con patate allo zafferano

Dentice // 25

Essenza di sedano verde, spaghetti di panelle e citronette di basilico, marmellata di pomodoro ciliegino

Tagliata di tonno di Favignana // 20

In crosta di pistacchio, cremose patate alla paprika, pesto isolano di olive nere, acciughe e capperi

Millefoglie di filetto Manzo // 24

Crema di cavolo nero, purè di Topinambur con pomodori confit, patate e zucchinette all'aglio

Contorni

Caponatina di verdure // 6

Patate novelle olio, limone e erba cipollina // 6

Zucchine spadellate menta e pomodori secchi // 6

Insalatina di primizie dell'orto // 6

Melanzane alla scapece // 6

Dolci

Tiramisù al Pistacchio // 10

Mascarpone, uova fresche, caffè, pan di spagna, cioccolato fondente e pistacchi di Bronte

Pannacotta Limone // 8

Crumble di frutti rossi e salsa agrumata

Torta al cioccolato di Modica e ricotta // 8

Frolla di mandorle e pistacchio, cioccolato, lamelle di pan di spagna e zucchero fondente

La Regina // 8

Frolla di mandorle e pistacchio, cioccolato, lamelle di pan di spagna e zucchero fondente

Fantasia di Donna Floriana (per 2 o più) // 8

Briosche siciliana accompagnata da gelato al pistacchio, crema e fragola servita con cioccolato fuso, granella di nocciola, marshmallow, scaglie di cocco e rainbow sprinkles.

Donna Floriana
BISTROT

Menu Degustazione

4 Portate
selezionate dallo Chef // 60

Beverage escluso