

Donna Floriana

BISTROT

ANTIPASTI

Antipasto Floriana // € 16

Tartare di gambero rosso, caponata bianca, robiola di capra, crudo di ombrina, carpaccio di polipo sigillato, crudité di scampo, salicornia

Gran Fritto «Perciasacchi» Di Crostacei // € 22

Scampi e gamberoni in pastella, fiori di zucca, asparagi, cime di rapa e riduzione di aceto di mele

Tartare di Tonno rosso // € 18

Marmellata di cipolla in agrodolce, datterino giallo confit, vela di pane, battuto di olive nere e cucunci

Polpo Rosticiato // € 18

Cannolicchio sapido con spuma di burrata, crema di ceci, zucchine croccanti

Antipasto Dello Chef // € 18

Chiedi al cameriere l'offerta del giorno

PRIMI PIATTI

Riso Zafferano // € 20

Riso carnaroli «acquerello», zafferano, spuma di formaggio caprino, fave fresche e polvere di cipolla bruciata

Busiate al Gambero rosso // € 22

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

Spaghettoni ai Frutti di Mare // € 25

Spaghettoni «Antico Pastificio Morelli», gamberi, calamaretti, cozze, vongole, coriandolo e Olio Extra Vergine di oliva

Frascatole di Astice // € 28

Cous cous sbagliato, astice spadellato, bisque di astice, corallo al nero di seppia

Tortello di Farina ai «Grani Antichi» // € 18

Maialino cotto a bassa temperatura, crema di Fiore Sardo e germogli di luppulo spadellati



SECONDI

Abbraccio di Spigola Imperiale // € 25
Gamberone e fonduta di caciocavallo, patate violette, servito con flan di verdure di stagione e curcuma

Coda di Rospo alla Messinese // € 22
salsa di pomodoro fresco, olive, capperi, uva passa e pinoli tostati con patate allo zafferano

Secondo dello Chef // € 22
Chiedi al cameriere l'offerta del giorno

Tagliata di Tonno // € 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

Dentice // € 25

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

CONTORNI

Caponatina di verdure // € 6

Patate novelle olio, limone ed erba cipollina // € 6

Zucchine spadellate, menta e pomodori secchi // € 6

Insalatine di primizie dell'orto // € 6

Melanzane alla scapece // € 6

DOLCI

Tiramisù al Pistacchio // € 10
Mascarpone, pan di spagna, caffè, uova fresche, cioccolato fondente e pistacchi di Bronte

Panna Cotta al Limone // € 8
Crumble di frutti rossi e salsa agrumata

Torta Cioccolato di Modica e Ricotta // € 10

Tortino di cioccolato con cuore di ricotta aromatizzata al basilico

Fantasia di Donna Floriana // € 25 (per due o più)

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

La Regina // € 8

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