



RISTORANTE KEMONIA

Il Ristorante Kemonia del Grand Hotel Piazza Borsa attinge il proprio nome dall'antico fiume omonimo che ancora oggi scorre sotto la città, così come veniva chiamato nel periodo arabo-normanno.

Detto anche fiume "del maltempo" per la grossa portata che vantava durante i periodi di pioggia.

La grande sala, un tempo detta "delle grida", poiché proprio qui avvenivano le transazioni finanziarie della Cassa di Risparmio Vittorio Emanuele, vanta otto grandi finestre con aperture ad arco impreziosite da eleganti inferriate liberty disegnate dal Basile che la inondano di luce.

Gli arredi d'epoca ricreano le atmosfere del tempo un viaggio nella Belle Époque o ancora più indietro nel tempo.

Le luci, le boiserie, le decorazioni, i tendaggi, quasi tutto è giunto intatto ad oggi o è stato riprodotto con scrupoloso rigore sotto l'attenta supervisione della Soprintendenza delle Belle Arti di Palermo.

Ad impreziosire gli ambienti il grande affresco "Il Risparmio" 1961, raffigurante una scena di lavoro pastorale e contadino realizzato in occasione della celebrazione del primo centenario della Cassa di Risparmio opera dell'ecclettico pittore Eugenio (Gino) Morici - Palermo (1901 - Ivi 1972)

Il nostro menù creato con gusto dall'esperienza dello Chef è curato nei minimi particolari, in abbinamento ad una ricca e sempre aggiornata selezione dei migliori vini siciliani e dell'intera penisola.

La nostra cucina è un percorso di gusto tra sapori mediterranei con attenzione alla contemporaneità, alla selezione delle migliori materie prime trasformate con scrupolo nel rispetto della stagionalità.



Menu

ANTIPASTI

Cacio all'argentera, quenelle di patata violetta all'olio EVO e timo
con crudità di asparagi croccanti

(7)

€ 16

Macco di favette novelle con cicoriette ripassate leggermente piccanti
cubetti di zucca in agrodolce e crostino di pane nero di Castelvetro

Vegan

(1)

€ 16

La selezione di sarde siciliane in tre consistenze
A "beccafico", alla messinese e polpettine in agrodolce

(1-3-4)

€ 18

Tataki di tonno al sesamo nero
chutney al mandarino tardivo di Ciaculli e perle di Marsala

(4-12)

€ 20

Gazpacho al cantalupo e pesca
tartare di gambero rosso di Mazara, avocado e zeste di lime

(12)

€ 22

(I numeri tra parentesi in calce ad ogni portata indicano gli allergeni presenti di cui nella lista in fondo al menù)





Menu

PRIMI PIATTI

Spaghettone quadrato trafilato al bronzo
in salsa di datterino giallo di Vittoria
polvere di capperi di Salina e basilico fresco

Vegan
(1-6)

€ 16

Il minestrone di verdure di stagione con crostino di pane di tumminia
(1-9)

€ 14

Tortelli di patate e porri in crema al Ragusano DOP
tenerumi e pepe di Sichuan
(1-3-7)

€ 18

Il riso acquerello in bisque ai crostacei
stracciatella e petali di mandorla tostata
(2-7-8)

€ 22

Il tagliolino di pasta fresca al nero di seppia
tartare di gambero rossi Mazara e polvere di pistacchio
(1-2-3-4-8)

€ 25

(I numeri tra parentesi in calce ad ogni portata indicano gli allergeni presenti di cui nella lista in fondo al menù)





Menu

SECONDI PIATTI

Millefoglie di patate con broccoli
cipolla giarratana e pomodoro siccagno

Vegan
(1-9)

€ 15

Gli involtini di vitello alla siciliana
scalogno brasato al Marsala e spinacino scottato all'olio EVO

(1-3-7-8-9-12)

€ 20

Il filetto di Scottona alla griglia
patate con la loro scorza al rosmarino

€ 25

La frittura di paranza del nostro mare
con chips di verdure

(1-4-12-14)

€ 24

Trancetto di ombrina cotto a bassa temperatura
spuma di patate al limone e verdure dell'orto al salto

(4-12)

€ 24

(I numeri tra parentesi in calce ad ogni portata indicano gli allergeni presenti di cui nella lista in fondo al menù)





Menu

DESSERT E FORMAGGI

Il cannolo siciliano come tradizione

(1-3-7-8)

€ 8

Giardinetto

(1-3-7)

€ 8

Tiramisù gelato al tè Matcha
con crumble di mandorle

Vegan
(1-8)

€ 10

Selezione di formaggi tipici siciliani
mostarda al mandarino e miele millefiori delle Madonie

(7-10)

€ 10

(I numeri tra parentesi in calce ad ogni portata indicano gli allergeni presenti di cui nella lista in fondo al menù)





LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
 2. Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
 3. Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
 4. Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
 5. Arachidi e derivati snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
 6. Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.
 7. Latte e derivati yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
 8. Frutta a guscio e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
 9. Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
 10. Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
 11. Semi di sesamo e derivati oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
 13. Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
 14. Molluschi e derivati canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
- 