



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'eclettico pittore Eugenio (Gino) Morici- Palermo (1901- lvi 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.



Carta delle acque

SAN BENEDETTO RONDINELLA ATELLA

Fonte Cutolo - Atella (PI) a 500 s.l.m. residuo fisso 20S mg/l

€ 3

GERACI

Fonte Parco delle Madonie (PA) a 1500 s.l.m. residuo fisso 38S mg/l

€ 4

PANNA

Fonte Panna - Scarperia (FI) a 295m s.l.m. Residuo Fisso 142mg/l

€ 5

SANPELLEGRINO

Fonte Sanpellegrino - San Pellegrino (BS) 358s.l.m. Residuo Fisso 948mg/l

€ 5

FERRARELLE

Fonte Ferrarelle - Riardo (CE) a 350 s.l.m. Residuo Fisso 1283 mg/l

€ 5



Menu

ANTIPASTI

Crudo di pesce bianco del Mediterraneo aromatizzato al gin e latte di mandorla, cetriolo e insalatine di campo, ananas osmotizzato al ribes, cialda al formaggio (4-5-7-12)

€ 18

Sgombro in olio di cottura su caponata di mele e cipolla rossa di Tropea, gel di peperoni arrosto e crunch di tumminia (1-3-7-4-9)

€ 16

Tartare di scottona con uovo di quaglia, salsa Theriaky e frutti rossi con maionese alle alghe wakame (1-3-6-7-12)

€ 32

Insalatina di quinoa con ortaggi saltati all'aceto di lamponi, estratto di carote novelle allo zenzero, avocado e semi di zucca e chia (8-9) 

€ 14

Rools con melanzane alla parmigiana su crema di datterini gialli, stracciatella di bufala e gel di basilico (1-5-7)

€ 14

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



Menu

PRIMIPIATTI

Mammoli di patata viola su crema di zucca rossa, brunoise di ortaggi, emulsione di basilico, mandorle tostate e fiori di zucca essiccati (1-8-9) *

€ 16



Risotto ai due pomodori confit con melanzana, scaglie di ricotta salata, basilico e polvere di pomodoro rosso (7-9)

€ 14



Tonnarelli con crema di aglio dolce, gel di prezzemolo e pistilli di peperoncino, tartare di gambero rosso e katshobushi (1-2-4-7)

€ 28

Tortelli alla burrata con vellutata di biette, vongole, limone candito e polvere di capperi (1-7-14) *

€ 18

Tortelli farciti di brasato di manzo con demi glace alla panna acida con funghi cardoncelli, crudaiola di asparagi e crumble agli agrumi (1-7-8-9) *

€ 18

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



Menu

SECONDIPIATTI

Vellutata di fagiolo occhio con cipolla infornata, croccante alle nocciole e riduzione di nero d'avola,
chips di panella al finocchietto selvatico (5-8-9-12)

€ 16



Tournedos di manzo CBT accompagnato da salsa verde con acciughe di aspra
con spicchi di patate al rosmarino (3-4)

€ 30

Bracirole di manzo farcite di vastedda del Belice e mortadella di asina al marsala Florio vergine con
schiacciatina di patate all'olio biancolilla (1-7-9-12)

€ 25

Frittura di paranza del golfo della Conca d'oro in leggera panatura di grani antichi con ortaggi in
tempura e salsa yogurt agrumata (1-2-4-7-14) *

€ 30

Pescato del giorno scottato con salsa allo chardonnay e porro aromatizzato allo zafferano e verdure
saltate alla pizzaiola (4-7-12)

€ 32

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



Menu

DESSERT E FORMAGGI

Cannolo di piana degli albanesi con crema di ricotta di pecora e gocce di cioccolato(1-7-8) *

€ 7

Mouse di cioccolato di Modica IGP e acquafaba, crumble all'olio di oliva e cannella, composta di albicocche, coulis ai frutti rossi e tegoline di cioccolato fondente allo zenzero (1-8) *

€ 14



Mousse al limone con cuore al basilico con crunch agli agrumi e frutta fresca, spugna all'arancia

(1-3-4-7-8) *

€ 8



Semifreddo allo scaccio con salsa di caramello al fior di sale di Trapani (3-7-8) *

€ 8

Selezione di formaggi (Piacentino ennese, Vastedda del Belice, Pecorino siciliano, Tuma)

2 marmellate, 1 miele e frutta secca (1-7-8)

€ 20

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



Menu

VINI DA DESSERT

Cantine Florio Targa Florio 2004
Marsala Superiore Riserva DOC Semisecco

€ 9

Cantine Pellegrino Passito di Pantelleria DOC

€ 9

Cantine Florio Morsi di luce
Terre Siciliane Zibibbo IGP

€ 10

Cantine Donnafugata Ben Rye
Passito di Pantelleria DOC

€ 14



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,*
 15. *lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.*
- * *Il prodotto potrebbe essere surgelato*

Coperto Eur 5,00 per persona.

Si prega di segnalare eventuali allergie o sensibilità ad alimenti specifici.