



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 Sovrintendenza 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'eccellente 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

Carpaccio di Gamberi rossi in osmosi con pasta kataifi
salsa allo zafferano e profumo di agrumi ^(4,6) *

€ 20

Tentacolo di Polpo grigliato su morbido di patata arrosto
paprika dolce, cremoso di peperoni in leggero agrodolce e salsa Ponzu ^(2,10,11) *

€ 18

Sgombro in olio di cottura su caponata di mele e cipolla rossa di Tropea,
gel di peperoni arrosto e crunch di Tumminia ^(1,4,10,11,12) *

€ 16

Tartare di manzo ai frutti rossi e salsa bernese ^(3,4,5,7,9,10)

€ 22

Rools con melanzane alla parmigiana su crema di datterini gialli,
stracciatella di bufala ed emulsione di erbe ^(3,4,5,7)

€ 16

Millefoglie di melanzana con croccante di grana e gel di basilico ^(3,4,5,7)

€ 14

Insalatina di quinoa con ortaggi saltati all'aceto di lamponi, estratto di carote novelle allo
zenzero, avocado e semi di zucca e chia ⁽¹⁰⁾

€ 14

(I numeri tra parentesi accanto ad ogni portata indicano gli allergeni presenti, come riportato nella lista in fondo al menu)



Menu

PRIMI PIATTI

Tagliolini al nero di Seppia, tartare di Gambero Rosso e stracciatella di Bufala ^(2,3,4,6)


€ 25

Tonnarelli di pasta fresca con cozze, vongole e pomodorini ^(2,4)


€ 22

Tortelli alla burrata con vellutata di biette, vongole, limone candito e polvere di capperi ^{(2,3,4) *}


€ 18

Risotto ai due pomodori confit con melanzana, scaglie di ricotta salata,
basilico e polvere di pomodoro rosso ⁽³⁾ 


€ 14

Mammoli di patata viola su crema di zucca rossa, brunoise di ortaggi, emulsione di basilico,
mandorle tostate e fiori di zucca essiccati ^(4,5,14)  *


€ 14

Spaghetto quadro con broccoli alla Paolina  ^(1,4,5,12)

€ 14

Zuppa di verdure e ortaggi di stagione  ⁽¹⁴⁾

€ 14

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

€ 16

(I numeri tra parentesi accanto ad ogni portata indicano gli allergeni presenti, come riportato nella lista in fondo al menu)



Menu

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno scottato con salsa allo chardonnay, porro aromatizzato allo zafferano
e verdure saltate alla pizzaiola ^(1,3,10) *

€ 30

Frittura di paranza del golfo della Conca d'oro
in leggera panatura di grani antichi e salsa yogurt agrumata ^(1,2,4,6,7) *

€ 26

Millefoglie di pescespada con pomodorini gialli e rossi,
con emulsione di mentuccia e salsa Chimichurri ^(1,5,7,10) *

€ 26

Tournedos di manzo ai ferri con spicchi di patate al rosmarino

€ 28

Tagliata di manzo su letto di misticanza e veli di Pecorino siciliano semistagionato ⁽³⁾

€ 26

Braciole di manzo farcite di vastedda del Belice e crudo di Parma ^(3,4)

€ 24

Hamburger di verdure con ceci e Tofu alla griglia
su julienne di cavolo cappuccio rosso all'olio EVO ^(10,11)

€ 14

(I numeri tra parentesi accanto ad ogni portata indicano gli allergeni presenti, come riportato nella lista in fondo al menu)



Menu

GLI ORTAGGI E LE VERDURE

Le verdure fresche di stagione scottate al puro di oliva

€ 6

Patate Mascotte con buccia al Rosmarino

€ 6

Patate Rostì con cipolla ^(3,4,5,7)

€ 6

L'insalatina mista

€ 6

L'insalatina con arance, finocchio e fagiolini

€ 6

Misto di ortaggi alla Brace

€ 6

L'insalatina Primavera con frutta e verdure di stagione, noci e dressing ai frutti rossi ^(5,10)

€ 14

(I numeri tra parentesi accanto ad ogni portata indicano gli allergeni presenti, come riportato nella lista in fondo al menu)



LISTA DEGLI ALLERGENI

1. *Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali*
 2. *Molluschi e derivati canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolari, garagoli,*
 3. *Latte e derivati, yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte*
 4. *Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati*
 5. *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*
 6. *Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili*
 7. *Arachidi e derivati snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi*
 8. *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*
 9. *Uova e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata*
 10. *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*
 11. *Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.*
 12. *Semi di sesamo e derivati oltre ai semi interi usati per il pane, si possono trovare tracce in alcuni tipi di farine*
 13. *Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*
 14. *Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali*
- * Il prodotto potrebbe essere surgelato*

Coperto Eur 5,00 per persona. Si prega di segnalare eventuali allergie o sensibilità ad alimenti specifici.