

SCOPRI
IL NOSTRO
LIGHT LUNCH



ENJOY
OUR
LIGHT LUNCH

SERVIZIO A PERSONA € 1,50
SERVICE FOR PERSON € 1,50

LA CUCINA DEL DOMIA

UN PROGETTO SINGOLARE CHE RACCONTA I SAPORI PREGIATI DELL'ISOLA

Benvenuti al Domia Ristorante, il cuore gastronomico del nostro boutique hotel, dove tradizione e innovazione si fondono per offrire un'esperienza autentica e indimenticabile.

La nostra cucina nasce dall'amore incondizionato per la Sicilia, una terra ricca di storia, cultura e straordinaria biodiversità. Ogni piatto vi condurrà verso i colori vivaci dei mercati storici, tra le saggezze popolari tramandate nei secoli e le leggende che rendono questa terra senza tempo. Qui, sarete protagonisti di un'esperienza sensoriale che trascende la razionalità per lasciare spazio alla meraviglia.

Un percorso culinario che celebra l'essenza della Sicilia, guidato dalla maestria della nostra Chef Floriana Fontana, che veste il Domia Ristorante con i suoi piatti d'autore. Lasciatevi trasportare dal sapore, dalla storia e dalla passione.

Angela e Mariano
proprietari Domia Boutique Hotel & Ristorante



DOMIA'S CUISINE

AN AMBITIOUS PROJECT WISHING TO INTRODUCE THE PRECIOUS FLAVOURS OF THE ISLAND

The desire to share the beauty of Sicily, its nature and ancient people who populated it.
We are diffusing the Sicilian culture with its particular folklore of antique markets and popular legends of a timeless land. We offer the simplicity of authentic raw products which have always been presented tables.

Tradition and innovation work together in a perfect synergy making hospitality that unique moment which enriches the Guest with sensations, perfumes and sweet flavours.

The Guest becomes the protagonist of an exclusive Sicilian dream, where emotion overtake reality.
Allow yourself to be swept away by the Chef Floriana Fontana who sees the Domia Restaurant as an appetizing dish of love

Angela e Mariano
owners Domia Boutique Hotel & Ristorante



LA CHEF FLORIANA FONTANA

La mia cucina nasce da una storia familiare che si tramanda da tre generazioni, un'eredità di gesti, sapori e tradizioni che ho trasformato in un linguaggio personale, fatto di autenticità e ricerca.

Nel 2019 ho dato vita a "Ti racconto una ricetta", un progetto nato come video documentario per raccontare la Sicilia rurale attraverso storie di autodeterminazione e di antropologia culturale legate al cibo. Un viaggio tra memorie e identità, dove ogni ingrediente porta con sé un racconto.

Come Executive Chef del Domia Boutique Hotel, ho dato forma all'essenza del Domia Ristorante, intrecciando la genuinità della materia prima siciliana con il valore culturale che ogni piatto custodisce. Ogni portata è un'esperienza, un'immersione nei profumi e nei sapori della mia terra, tra storia e innovazione.

Nel cuore intimo del Domia Ristorante, vi accompagnerò in un viaggio gastronomico attraverso la Sicilia, tra ricordi, emozioni e autenticità.

Floriana Fontana

THE CHEF FLORIANA FONTANA

From the secrets of the land, from a family tradition passed down through three generations, arises the desire to express myself through "signature dishes".

My project "Ti Racconto una ricetta" began in 2019 as a video documentary to narrate rural Sicily through stories of self. Determination and cultural anthropology linked to food.

As executive Chef of Domia boutique hotel, I have developed the culinary philosophy, bringing to the table the genuineness of Sicilian raw material along with the anthropological value that each proposed dish has.

Through the historical cultural narrative of signature dishes,, you will enjoy on a gastronomic journey in Sicily, experiencing the flavours and aromas of my Land.

This is the experience I would like to offer you in the delightful Domia Ristorante

Floriana Fontana

INSALATE

Fresche, gustose e proteiche

Insalata Salutare

€ 10,00

Con avocado, couscous, emulsione di olio extra vergine d'oliva siciliano con limone, pomodoro secco, mela a dadolata e noci

Insalata Mediterranea

€ 15,00

Con sgombro fresco cotto a vapore, misticanza, pomodorini, capperi e cipolla viola in agrodolce

Insalata Gustosa

€ 14,00

Con pollo arrostito, lattuga, crostini di pane, mayo al limone, cetrioli e pomodorino

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

SALADS

Fresh, tasty and protein-rich

Insalata Salutare

€ 10,00

With avocado, couscous, Sicilian extra virgin olive oil and lemon dressing, sundried tomatoes

Insalata Mediterranea

€ 15,00

With steamed fresh mackerel, baby leaves and herbs, cherry tomatoes, capers and sweet and sour onion

Insalata Gustosa

€ 14,00

With roast chicken, lettuce, croutons, lemon mayo, cucumber and cherry tomato

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staf in service and you can consult the revelant documentation that will be given on request

PANINI

Muffolette morbide, rotonde, con il sesamo a Palermo
Regine dello street food e simbolo di festività a Novembre

Panino con panelle

€ 5,00

Farcite con gustose frittelle di ceci palermitane condite con limone, sale e pepe

Panino cunzatu di Trapani

€ 6,00

Farcito con formaggio Primosale, pomodoro, acciughe, olio, sale e pepe

Panino siciliano

€ 7,00

Ripieno di paté di pomodori secchi e mozzarella

TAGLIERE

Un rituale quasi sacro che per noi siciliani mai deve mancare sulle nostre tavole in attesa del pasto

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI A PERSONA

€ 15,00

Servito con pane caldo appena sfornato e olio extra vergine d'oliva

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

PANINI

Our lunch sandwich is the typical Palermo sandwich called Muffolletta
Usually produced during the winter holidays

Panino con panelle

€ 10,00

Filled with tasty Palermitan chickpea fritters seasoned with lemon, salt and pepper

Panino cunzatu di Trapani

€ 15,00

Filled with Primosale cheese, tomato, anchovies, oil, salt and pepper

Panino siciliano

€ 14,00

Filled with sun dried tomato paté and mozzarella cheese

TAGLIERE

Enjoy your lunch with a taste of homemade bread and Sicilian extra virgin olive oil 2024

SELECTION OF SICILIAN CHEESES AND CHARCUTERIE per person

€ 15,00

Served with freshly baked warm bread and Extra Virgin Olive Oil

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request

ALLERGENI | ALLERGENES

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e successive modificazioni, si informa la spett.le clientela che i prodotti e le sostanze alimentari vendute da questo esercizio possono o potrebbero contenere i seguenti allergeni.

Under the EU regulation 1169/2011 and subsequent amendments, we inform customers that the products and food sold by this business can or could contain the following allergens.

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)



Cereals containing gluten (wheat, barley, rye oats, spelt, kamut or their hybridized strains)

Crostacei e derivati



Crustaceans and derivatives

Uova e derivati



Eggs and derivatives,

Pesce e derivati



Fish and derivatives

Arachidi e derivati



Peanuts and derivatives

Soia e derivati, fave e piselli



Soya and derivatives, broad beans and peas

Latte e derivati



Milk and dairy products

Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)



Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)

Sedano e derivati



Celery and derivatives

Senape e derivati



Mustard and derivatives

Sesamo e derivati



Sesame and derivatives

Lupini e derivati



Lupines and derivatives

Molluschi e derivati



Mollusks and derivatives

Anidride solforosa e solfiti
in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l



Sulfur dioxide and sulfites
in concentrations greater than 10 mg/kg or mg/l

Aglio



Garlic

Servizio a persona € 3,50

Service for a person € 3,50

N.B I prodotti segnati con * sono prodotti freschi abbattuti da noi o in loro assenza sono prodotti trattati con abbattimento controllato a bordo.
N.B Products marked with * are fresh products that we have slaughtered or in their absence are treated with controlled abatement on board.

FORNITORI | LOCAL SUPPLIERS

Verdura e frutta

Pizzichella dei fratelli Salvato SNC - Palermo (PA)
Feudo Chibò e Barbarigo - Petralia Sottana (PA)
Agricoltura Bio in Sicilia L'Orto di Rosolino - Terrasini (PA)

Farine, uova, legumi ed erbe aromatiche

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)
Spica allevamento - Caccamo (PA)
La Riserva del re - Monreale - Ficuzza (PA)

Miele e Confetture, mandorle, succhi freschi e patè

Azienda Agricola Sottile Francesca Maria - Buseto Palizzolo (TP)
Azienda Agricola Bologica - Tenute Carolina - Alcamo (TP)
Casale del Campo - Partinico (PA)

Formaggi e Salumi

Le Trazzere del Gusto - Palermo (PA)
Feudo Pollichino - Contessa - Intellina (PA)

Carne e pesce

Spica Agriallevamento - Caccamo (PA)
Antica Pescheria Lo Bianco dal 1984
di Macchiano Giovanni - Palermo (PA)

Germogli e fiori

Micro Green Urban Farm - Palermo (PA)

Olio e Aceto

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)
Bosco Falconeria - Partinico (PA)

Pasta Fresca

Pastificio Mondello - Palermo (PA)

Fruit and vegetables

Pizzichella dei fratelli Salvato SNC - Palermo (PA)
Feudo Chibò e Barbarigo - Petralia Sottana (PA)
Agricoltura Bio in Sicilia L'Orto di Rosolino - Terrasini (PA)

Flour (grains) eggs, legumes and aromatic herbs

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)
Spica allevamento - Caccamo (PA)
La Riserva del re - Monreale - Ficuzza (PA)

Honey, almonds, fresh juice and patè

Azienda Agricola Sottile Francesca Maria - Buseto Palizzolo (TP)
Azienda Agricola Bologica - Tenute Carolina - Alcamo (TP)
Casale del Campo - Partinico (PA)

Cheese and salumi

Le Trazzere del Gusto - Palermo (PA)
Feudo Pollichino - Contessa Intellina (PA)

Meat and fish

Spica Agriallevamento - Caccamo (PA)
Antica Pescheria Lo Bianco dal 1984
di Macchiano Giovanni - Palermo (PA)

Shoots and edible flowers

Micro Green Urban Farm - Palermo (PA)

Oil and vinegard

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)
Bosco Falconeria - Partinico (PA)

Fresh hand made pasta

Pastificio Mondello - Palermo (PA)

SOFT BEVERAGE

ACQUA FILETTE

Acqua naturale cl 75	€ 3,50
Acqua naturale cl 47	€ 2,50
Acqua delicatamente gasata - gently sparkling cl 75	€ 3,50
Acqua decisamente gasata - very sparkling cl 75	€ 3,50
Acqua decisamente gasata - very sparkling cl 47	€ 2,50

SICILIAN SOFT DRINKS 33cl - Azienda Bona, Augusta

Aranciata Amara	€ 4,00
Aranciata	€ 4,00
Chinotto	€ 4,00
Cola	€ 4,00
Gassosa	€ 4,00
Limonata	€ 4,00
Spuma	€ 4,00
Tonica	€ 4,00

BIRRE ARTIGIANALI SICILIANE - SICILIAN BEER 33cl

1282, Chiara Saison - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia	€ 7,00
Acqua, Malto d'orzo bio, scorze di agrumi bio, coriandolo, luppolo bio, lievito bio, zucchero	
Lavika, Amber IPA - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito	
Scisciri, Belgian Strong Ale - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, malto di avena, malto di frumento, zucchero, luppolo, lievito	
Triskele, Golden Ale - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, zucchero, luppolo, lievito	
Moramora, American Stout - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo , malto di avena , cocco tostato, zucchero, luppolo, lievito	
APA, Siciliana American Pale Ale - Birrificio Chinaschi, Salemi	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito	
BLC, Sicilian Blanche - Birrificio Chinaschi, Salemi	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, grano duro siciliano Perciasacchi, fiocchi d'avena, buccia d'arancia, coriandolo, luppolo, zucchero e lievito	
PLS, Sicilian Pilsner - Birrificio Chinaschi, Salemi	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito	

SPRITZ

Ape spritz

€ 12,00

Bitter rosso, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia Red bitter,
Sicilian spumante, soda, orange slices

Etna spritz

€ 14,00

Bitter di arance rosse, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia Red orange bitter,
Sicilian spumante, soda, orange slices

Campari spritz

€ 12,00

Campari, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia Campari, Sicilian spumante,
soda, orange slices

Limoncello spritz

€ 12,00

Limoncello siciliano, spumante brut siciliano, soda, fettina di limone e fogliolina di menta
Sicilian limoncello, Sicilian spumante, soda, lemon slice and mint

Amaro spritz

€ 12,00

Amaro siciliano agli agrumi, spumante brut siciliano, soda Sicilian amaro,
Sicilian spumante, soda

MOCKTAILS

Zagara spritz

€ 10,00

Bitter, succo d'arancia, succo di limone, soda Bitter, orange juice, lemon juice, soda

Virgin mojito

€ 10,00

Limonata siciliana, zucchero di canna, menta, soda Lemon juice, brown sugar, mint, soda

Mocktail colada

€ 10,00

Succo d'ananas, latte di cocco, soda Pineapple juice, coconut milk, soda

Sweet mennula

€ 10,00

Latte di mandorla e menta Almond milk, mint

Spuma peach

€ 10,00

Spuma siciliana, succo di pesca, succo d'ananas Sicilian spuma, peach juice, pineapple juice

COCKTAIL

Mimosa forte € 12,00

Vodka, spumante brut siciliano, succo di arancia, fettina di arancia Vodka,
Sicilian spumante, orange juice, orange slice

Negroni € 13,00

Gin, vermouth rosso, Campari, arancia essiccata Gin, red vermouth, Campari,
dried orange slice

Americano € 13,00

Campari, vermouth rosso, soda, arancia essiccata Campari, red vermouth, soda,
dried orange slice

Gin tonic € 12,00

Gin, acqua toinica siciliana, fettina di limone Gin, Sicilian lemonade, lemon slice

Panarea Gin tonic € 14,00

Gin siciliano, acqua toinica siciliana, fettina di limone Panarea Sicilian gin, Sicilian lemonade,
lemon slice

Apenera Gin tonic € 16,00

Gin Siciliano, acqua toinica siciliana, fettina di limone Apenera Sicilian gin,
Sicilian lemonade, lemon slice

Vodka lemon € 12,00

Vodka, limonata siciliana, fettina di limone Vodka, Sicilian lemonade, lemon slice

Panarea Vodka lemon € 14,00

Vodka siciliana, limonata siciliana, fettina di limone Panarea Sicilian Vodka,
Sicilian lemonade, lemon slice

Mojito	€ 14,00
Rum, zucchero di canna, menta, soda e lime Rum, brown sugar, mint, soda, lime	
Tutone fizz	€ 14,00
Gin, Anice siciliano tutone, soda e zucchero di canna Gin, Sicilian tutone anice, soda, brown sugar	
Espresso martini	€ 12,00
Vodka, caffè espresso, zucchero di canna, cacao in polvere Vodka, Italian espresso, brown sugar, cocoa powder	

CAFFETTERIA

Caffè espresso miscela Morettino	€ 2,00
Caffè decaffeinato Morettino	€ 2,00
Caffè macchiato Morettino	€ 2,00
Caffè americano Morettino filtrato	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Latte	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Cioccolata calda	€ 4,00
Tè e Te e tisane	€ 4,00

