

ENJOY
our
DINNER

SCOPRI
la nostra
CENA

LA CUCINA DEL DOMÌA

UN PROGETTO SINGOLARE CHE RACCONTA I SAPORI PREGIATI DELL'ISOLA

LAVORIAMO SPINTI DA UNA VOGLIA INCONDIZIONATA DI CONDIVIDERE LA BELLEZZA DELLA TERRA SICILIANA, FATTA DI NATURA E DAL VISSUTO DI POPOLI ANTICHI.

COMUNICHiamo LA CULTURA SICILIANA NELLE SUE ESPRESSIONI PIÙ CURIOSE DAL FOLCLORE DI ANTICHI MERCATI ALLE SAGGEZZE POPOLARI, E LEGGENDER DI UNA TERRA SENZA TEMPO. OFFRIAMO LA SEMPLICITÀ DI UNA MATERIA PRIMA AUTENTICA, CHE DA SEMPRE APPARTIENE ALLA TAVOLA SICILIANA.

TRADIZIONE ED INNOVAZIONE DIALOGANO IN PERFETTA SINERGIA E COSTITUISCONO LA FORMA DELL'OSPITALITÀ; MOMENTI UNICI IN CUI L'OSPITE SI ARRICCHISCE DI SENSAZIONI, PROFUMI GRADEVOLI E DOLCI SAPORI.

L'OSPITE È, QUINDI, PROTAGONISTA DI UN SOGNO ESCLUSIVO IN UN PERCORSO TUTTO SICILIANO, IN CUI L'EMOZIONE VIAGGIA PIÙ VELOCEMENTE DELLA RAZIONALITÀ.

LASCIATEVI INCURIOSIRE DALLA CUCINA DELLA CHEF FLORIANA FONTANA, CHE VESTE IL DOMÌA RISTORANTE CON GUSTOSI PIATTI D'AUTORE.

ANGELA E MARIANO
PROPRIETARI DEL DOMÌA BOUTIQUE HOTEL E CUCINA

DOMÌA'S CUISINE

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

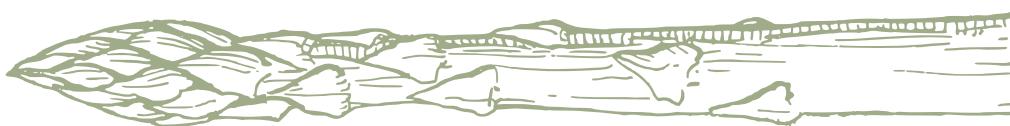
THE DESIRE TO SHARE THE BEAUTY OF SICILY, ITS NATURE AND THE ANCIENT
PEOPLES WHO POPULATED IT.

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 SICILIAN 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 THEREFORE BECOMES THE PROTAGONIST OF AN EXCLUSIVE
SICILIAN DREAM, WHERE EMOTIONS OVERTAKE REALITY.

ALLOW YOURSELF TO BE SWEPT AWAY BY THE CHEF FLORIANA FONTANA
WHO SEES THE DOMIA RESTAURANT AS AN APPETIZING DISH OF LOVE.



LA CHEF

DAI SEGRETI DELLA TERRA, DA UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA CHE SI TRAMANDA DA TRE GENERAZIONI, NASCE IL DESIDERIO DI ESPRIMERMI ATTRAVERSO I MIEI PIATTI D'AUTORE.

"TI RACCONTO UNA RICETTA" È IL MIO PROGETTO CHE HA INIZIO NEL 2019 COME VIDEO DOCUMENTARIO PER RACCONTARE LA SICILIA RURALE ATTRAVERSO STORIE DI AUTODETERMINAZIONE E DI ANTROPOLOGIA CULTURALE LEGATE AL CIBO.

IN QUALITÀ DI EXECUTIVE CHEF DEL DOMÌA BOUTIQUE HOTEL, HO COSTRUITO L'IDENTITÀ DEL DOMÌA RISTORANTE, PORTANDO A TAVOLA LA GENUINITÀ DELLA MATERIA PRIMA SICILIANA ASSIEME AL VALORE ANTROPOLOGICO CHE OGNI PIATTO PROPOSTO POSSIEDE.

GRAZIE AL RACCONTO STORICO E CULTURALE DEI MIEI PIATTI D'AUTORE, FARETE UN VIAGGIO GASTRONOMICO IN SICILIA, VIVENDO I SAPORI E I PROFUMI DELLA MIA TERRA.

QUESTA È L'ESPERIENZA CHE VORREI FARVI VIVERE NEL DELIZIOSO RISTORANTE DEL DOMÌA BOUTIQUE HOTEL E CUCINA.

THE CHEF



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 THE DOMÌA BOUTIQUE HOTEL, I HAVE DEVELOPED THE CULINARY PHILOSOPHY, BRINGING TO THE TABLE THE GENUINENESS OF SICILIAN RAW MATERIALS 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 FLAVORS AND AROMAS OF MY LAND.

THIS IS THE EXPERIENCE I WOULD LIKE TO OFFER YOU IN THE DELIGHTFUL RESTAURANT OF THE DOMÌA BOUTIQUE HOTEL E CUCINA.

FLORIANA FONTANA

A handwritten signature in black ink that reads "Floriana Fontana". The signature is fluid and cursive, with "Floriana" on the left and "Fontana" on the right, both sharing a common initial "F".

ANTIPASTI

Dello street food palermitano e delle salse di fino '700,
percorriamo secoli di storia siciliana

INSALATA DI POLPO

€14

SERVITA SU CREMA DI PATATE E PREZZEMOLO, GUARNITA CON GIARDINIERA DI ZUCCHINE
E CAROTE MARINATE, POMODORO CONFIT E GERMOGLI

PANELLE DETTE ANCHE PISCIPANELLI

€12

FRITTELE DI FARINA DI CECI SERVITE CON SGOMBRO MARINATO, COTTO A VAPORE,
CIPOLLA VIOLA IN AGRODOLCE E MOUSSE DI CAPPERI E CETRIOLI

LINGUA DI VITELLO

€10

IN TEMPURA SERVITA CON SALSA ZOGGHIU (MENTA, PREZZEMOLO, OLIO EVO, AGLIO,
SALE, ACETO DI VINO E SALVIA), GUARNITA CON MAYO ALLA SALVIA E
GEL DI CIPOLLE VIOLA IN AGRODOLCE

FAVE CA CIPUDDATA

€8

SERVITE SU CREMA DI PATATE E CIPOLLA, GUARNITE CON COLÌ DI PEPERONE,
SALSA DI ALLORO E MENTA E OLIO AL FINOCCHIETTO SELVATICO

CROSTONE DI MILZA

€10

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE GUARNITO CON MOUSSE DI RICOTTA, MILZA E GERMOGLI

Servizio a persona €3,50

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

STARTERS

About Palermo street food and about the sauces of the 18Th century', retracing centuries of Sicilian history

INSALATA DI POLPO

€14

OCTOPUS SALAD SERVED ON CREAMED POTATOES AND PARSLEY,
GARNISHED WITH MARINATED COURGETTE AND CARROT, TOMATO CONFIT AND SPROUTS

PANELLE DETTE ANCHE PISCIPANELLI

€12

CHICKPEA FRITTERS SERVED WITH MARINATED, STEAMED-COOKED MACKEREL,
SWEET AND SOUR ONIONS AND CAPERS AND CUCUMBER MOUSSE

LINGUA DI VITELLO

€10

VEAL TONGUE IN TEMPURA SERVED WITH ZOGGHIU SAUCE
(MINT, PARSLEY, OLIVE OIL, GARLIC, SALT, WINE VINEGAR AND SAGE),
GARNISHED WITH SAGE MAYO AND SWEET AND SOUR ONION GEL

FAVE CA CIPUDDATA

€8

BROAD BEANS SERVED ON CREAMED POTATOES AND ONIONS,
GARNISHED WITH PEPPER COULIS, BAY LEAF AND MINT SAUCE AND WILD FENNEL OIL

CROSTONE DI MILZA

€10

HOMEMADE BREAD GARNISHED WITH RICOTTA MOUSSE, SPLEEN AND SPROUTS

Service for a person €3,50

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.

PRIMI

Pasta fresca, pasta ripiena e bulgur alla scoperta di sapori e ingredienti siciliani

PASTA FRESCA AL PROFUMO DI LIMONE

€18

MANTECATO CON BURRO, ZESTE DI LIMONE, GUARNITA CON BOTTARGA, MUDDICA ATTURRATA E SERVITA CON COLATURA DI ALICI

RAVIOLI ALLA NORMA

€20

PASTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE RIPIENA CON CREMA DI MELANZANE, MANTECATO CON SALSA DI POMODORO SICCAGNO, GUARNITA CON MELANZANE FRITTE, CREMA DI RICOTTA, SALSA BASILICO E CHIPS DI RICOTTA SALATA

BULGUR TRA TERRA E MARE

€24

GRANO DECORTICATO MANTECATO CON BRODO DI PESCE E BURRO, GUARNITO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO, ASPARAGI E MIELE CARDO

BUSIATE CHI TINNIRUMI

€16

MANTEcate CON CREMA DI TENERUMI, ZUCCHINA LONGA E GUARNITE CON POMODORINO CONFIT

PASTA CA' SCAROLA AL PROFUMO DI MARE

€22

MALTAGLIATI FRESCI DI NOSTRA PRODUZIONE, COTTI IN BRODO DI PESCE, CON PESCATO DEL GIORNO, OLIO AGGHIATA E POMODORO

Servizio a persona €3,50

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

FIRST COURSE

Homemade pasta, filled pasta and bulgur in search of Sicilian ingredients and flavours

PASTA FRESCA AL PROFUMO DI LIMONE

€18

FRESH PASTA WITH BUTTER, LEMON ZESTES, FINISHED WITH BOTTARGA, TOASTED BREAD CRUMBS, SERVED WITH ANCHOVY SAUCE

RAVIOLI ALLA NORMA

€20

FRESH HOME-MADE PASTA STUFFED WITH AUBERGINE CREAM, WITH SICILIAN TOMATO SAUCE, GARNISHED WITH FRIED AUBERGINE, RICOTTA CREAM, BASIL SAUCE AND RICOTTA CHIPS

BULGUR TRA TERRA E MARE

€24

HULLED WHEAT COOKED WITH FISH FUMET AND BUTTER, GARNISHED WITH RED PRAWN TARTARE, ASPARAGUS AND HONEY

BUSIATE CHI TINNIRUMI

€16

FRESH PASTA COOKED WITH CREAMED TENERUMI, COURGETTE OF TENERUMI AND GARNISHED WITH CONFIT TOMATOES

PASTA CA' SCAROLA AL PROFUMO DI MARE

€22

FRESH HOMEMADE PASTA SOUP, COOKED IN FISH FUMET WITH CATCH OF THE DAY, GARLIC OIL AND TOMATO

Service for a person €3,50

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.

SECONDI

Tra terra e mare riviviamo i sapori della Magna Grecia,
l'agrodolce degli arabi e le raffinatezze dei Monsú

CALAMARI RIPIENI ALLA SICILIANA

€24

SERVITI SU LENTICCHIE NERE COTTE CON ERBE AROMATICHE E CUMINO,
GUARNITI CON RAVANELLI MARINATI

FILETTO DI VITELLO GUSTOSO

€22

PASSATO AL BURRO SERVITO SU PURÈ DI PERE, GUARNITO CON PINOLI,
GELÈE DI LIMONE E PATÈ DI POMODORO SECCO

SALSICCIA DI MARE

€18

SALSICCIA DI TONNO DI NOSTRA PRODUZIONE GUARNITA CON MAYO ALL'AGLIO,
COULIS DI GAMBERO ROSSO ACCOMPAGNATA DA UN'INSALATINA PANTESCA

GATEAUX VEGANO

€16

SFORMATO DI PATATE CON BIETOLE E POMODORI SECCHI SERVITO CON SALSA TATZIKI E
COULIS DI PEPERONE ROSSO

FILETTO DI SUINO A COTOLETTA PALERMITANA

€20

PANATO E FRITTO ACCOMPAGNATO DA UNA SALSA DI POMODORO SICCAGNO IN AGRODOLCE,
SCAGLIE DI MANDORLE, SERVITO CON ZUCCHINA LONGA E CAROTE COTTE A VAPORE

Servizio a persona €3,50

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

SECOND COURSE

CALAMARI RIPIENI ALLA SICILIANA

€24

STUFFED SQUID "ALLA SICILIANA" SERVED ON BLACK LENTILS COOKED WITH AROMATIC HERBS AND CUMIN AND GARNISHED WITH MARINATED RADISHES

FILETTO DI VITELLO GUSTOSO

€22

FILLET OF VEAL COOKED WITH BUTTER SERVED ON PEAR PUREE, GARNISHED WITH PINE NUTS, LEMON JELLY AND SUN-DRIED TOMATO PÂTÉ

SALSICCIA DI MARE

€18

TUNA SAUSAGE HOMEMADE GARNISHED WITH GARLIC MAYO, RED PRAWN COULIS, SERVED WITH "PANTESCA" SALAD

GATEAUX VEGANO

€16

POTATOES FLAN WITH CHARD AND SUN-DRIED TOMATOES SERVED WITH TATZIKI SAUCE AND RED PEPPER COULIS

FILETTO DI SUINO A COTOLETTA PALERMITANA

€20

BREADED AND FRIED PORK FILLET SERVED WITH A SWEET AND SOUR SICILIAN TOMATO SAUCE, ALMOND, SERVED WITH COURGETTE OF TENERUMI AND STEAMED CARROTS

Service for a person €3,50

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.

FORNITORI

Selezioniamo prodotti siciliani, promuovendo i fornitori locali Agricoltori, Allevatori e Produttori, che scelgono di lavorare seguendo i lenti ritmi della natura.

VERDURA E FRUTTA

ROSATO DI GIAMMETTA FRANCESCO - MONREALE (PA)

FEUDO CHIBÒ E BARBARIGO - PETRALIA SOTTANA (PA)

FARINE, UOVA, LEGUMI ED ERBE AROMATICHE

DARA GUCCIONE BIO FARM - ALIA (PA)

SPICA AGRIALLEVAMENTO - 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 BIOLOGICA - TENUTE CAROLINA - ALCAMO (TP)

CASALE DI CAMPO - PARTINICO (PA)

FORMAGGI E SALUMI

LE TRAZZERE DEL GUSTO - PALERMO (PA)

FEUDO POLLICHINO - CONTESSA ENTELLINA (PA)

CARNE E PESCE

SPICA AGRIALLEVAMENTO - CACCAMO (PA)

LA PESCHERIA DI PIETRO SARDINA - PALERMO

GERMOGLI E FIORI EDULI

MICRO GREEN URBAN FARM PALERMO (PA)

OLIO E ACETO

DARA GUCCIONE BIO FARM - ALIA (PA)

BOSCO FALCONERIA - PARTINICO (PA)

LOCAL SUPPLIERS

We select Sicilian products, promoting local suppliers. Farmers, breeders and producers, who choose to work following the slow rhythm of nature. From farm to dish, passing through Domìa.

FRUIT AND VEGETABLES

ROSATO DI GIAMMETTA FRANCESCO - MONREALE (PA)

FEUDO CHIBÒ E BARBARIGO - PETRALIA SOTTANA (PA)

FLOUR (GRAINS), EGGS, LEGUMES AND HAROMATIC HERBS

DARA GUCCIONE BIO FARM - ALIA (PA)

SPICA AGRIALLEVAMENTO - CACCAMO (PA)

LA RISERVA DEL RE MONREALE - FICUZZA (PA)

HONEY, ALMONDS, FRESH JUICES AND PATÉES

AZIENDA AGRICOLA SOTTILE FRANCESCA MARIA - BUSETO PALIZZOLO (TP)

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA - TENUTE CAROLINA - ALCAMO (TP)

CASALE DI CAMPO - PARTINICO (PA)

CHEESE AND SALUMI

LE TRAZZERE DEL GUSTO - PALERMO (PA)

FEUDO POLLICHINO - CONTESSA ENTELLINA (PA)

MEAT AND FISH

SPICA AGRIALLEVAMENTO - CACCAMO (PA)

LA PESCHERIA DI PIETRO SARDINA - PALERMO

SHOOTS AND EDIBLE FLOWERS

MICRO GREEN URBAN FARM PALERMO (PA)

OIL AND VINEGAR

DARA GUCCIONE BIO FARM - ALIA (PA)

BOSCO FALCONERIA - PARTINICO (PA)

ALLERGENI

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.

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO,
SEGALE, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI
IBRIDATI)



CROSTACEI E DERIVATI



UOVA E DERIVATI



PESCE E DERIVATI



ARACHIDI E DERIVATI



SOIA E DERIVATI



LATTE E DERIVATI



FRUTTA CON GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI,
ANACARDI, PISTACCHI)



SEDANO E DERIVATI



SENAPE E DERIVATI



SESAMO E DERIVATI



LUPINI E DERIVATI



MOLLUSCHI E DERIVATI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN

CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/KG O MG/L



Tutti i prodotti sono freschi, abbattuti da noi o con abbattimento controllato da parte del fornitore.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

ALLERGENS

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.

CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, BARLEY,
RYE, OATS, SPELT, KAMUT OR
THEIR HYBRIDIZED STRAINS)



CRUSTACEANS AND DERIVATIVES



EGGS AND DERIVATIVES



FISH AND DERIVATIVES



PEANUTS AND DERIVATIVES



SOYBEANS AND DERIVATIVES



MILK AND DAIRY PRODUCTS



NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS,
CASHEWS, PISTACHIOS)



CELERY AND DERIVATIVES



MUSTARD AND DERIVATIVES



SESAME AND DERIVATIVES



LUPINES AND DERIVATIVES



MOLLUSKS AND DERIVATIVES



ANIDRIDE SOLFOSA E SOLFITI IN SULFUR

DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS



GREATER THAN 10 MG/KG OR MG/L

All products are fresh, blast freezing process by us or by the supplier. For more information, please contact the wait staff.



**DOMÌA**
BOUTIQUE HOTEL MONDELLO