



Un'interpretazione di cucina personale e passionale, per un'impronta di gusto che tocca il cuore e spalanca le porte della tradizione.

Bistrot contemporaneo è un'idea, una ricerca, un connubio inconfondibile che lega la cucina tradizionale a quella gourmet, rispettandone i canoni territoriali e i gusti più profondi.

La ricercatezza dei piatti e la traccia gastronomica e stilistica del menù affondano le radici nella cultura siciliana, in una cornice luxury che unisce magia e relax.

L'originale stile dettato da un master della cucina quale lo *Chef Giuseppe Torrisi*, stella Michelin di indiscussa fama, avvalora il principio cardine di un luogo che garantirà piacere per ogni palato.

Un fantastico tour dentro la scoperta di ciò che ami e hai sempre desiderato. Un giro gastronomico e sensoriale che ambisce a diventare punto di riferimento.

Tutto questo è DONNA FRANCA BISTROT CONTEMPORANEO.

Resident Chef:
Giuseppe Tomasello
Salvo Intelisano

Antipasti

Starter

Battuta d'asina ragusana, cavolo trunzo di Aci, capperi e provola dolce <i>"Ragusana" donkey tartare, "Aci" cabbage "trunzo" of Acireale, capers and sweet provola cheese</i> (3, 10)	20
Polpo arrosto, ceci, rosmarino e limone <i>Roasted octopus, chickpeas, rosemary and lemon</i> (7, 14)	20
Tartare di pesce del giorno, insalatine di arance, finocchio e mandorle d' Avola <i>Fish tartare of the day, orange salad, fennel and Avola almond</i> (2, 4, 9, 8)	22

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.

Please contact the restaurant staff for more information.

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

Primi

First course

Chicche di pasta fresca risottata in guazzetto di pesce di scoglio, crostacei e molluschi <i>“Chicche” of fresh pasta “risottata” with rock fish’ “guazzetto”, shellfish and molluscs</i> (1, 2, 3, 4)	20
Spaghettone quadrato artigianale, ragù di polpo e stracciatella di bufala <i>Artisanal “Spaghettone quadrato”, octopus ragù and “stracciatella di bufala”</i> (1, 3, 4, 14)	18
Tortello in farcia di ricotta, crema di zucca gialla e porcini <i>“Tortello” filled with ricotta, yellow pumpkin cream and porcini mushrooms</i> (1, 3, 7)	18
Tagliolino di pasta fresca mantecato al burro e tartufo nero con lamelle di carciofi croccanti <i>“Tagliolino” of fresh pasta creamed with butter, black tartufo mushroom and crispy sliced artichokes</i> (1, 3, 7)	20

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.

Please contact the restaurant staff for more information.

Secondi

Second course

Filetto di Scottona al marsala scalogno caramellato e patata speziata <i>“Scottona” fillet with marsala, caramelized shallot and spiced potato</i> (1,7)	26
Pluma di maialino, verdure di stagione e sugo alla pizzaiola <i>Pork pluma, season vegetables and pizzaiola sauce</i> (1)	22
Pescato locale alla nostra maniera <i>Local fish served in our way</i> (1, 4)	25

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all’origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.

Please contact the restaurant staff for more information.

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

Menù Tradizione

Traditional menù

Antipasti

Starter

Macco di fave, verdura selvatica e ricotta di pecora <i>Broad beans “macco”, wild vegetables and sheep’s ricotta</i> (1, 3, 7)	14
Cavolfiore affogato alla catanese, olive, pecorino e pane raffermo <i>Drowned cauliflower at Catanese style, olives, pecorino cheese and stale bread</i> (3, 4, 7)	13
Arancino di Masculine con caponata invernale e cipolla rossa <i>“Masculine” arancino with winter caponata and red onion</i> (1, 4, 7, 8)	16

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all’origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.

Please contact the restaurant staff for more information.

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

Primi

First course

Minestra Donna Franca: Legumi siciliani con cavuliceddi selvatici, olio Evo e crostini di pane casareccio <i>Donna Franca soup: Sicilian legumes with wild cavuliceddi, evo oil and homemade bread croutons</i> (1, 9)	15
Maccheroncello al sugo di nonna Rosa <i>Maccheroncello with Grandma Rosa's sauce</i> (1, 3, 9)	16
Pasta cu l'anciova: Spaghettone finocchietto selvatico, astratto e mollica atturata <i>"Spaghettone" with wild fennel, "astratto" and crumb "atturata"</i> (1, 4)	16

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.

Please contact the restaurant staff for more information.

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

Secondi

Second course

Stocco alla messinese con pera spinedda <i>Messina-style stockfish with “spinedda” pear</i> (4, 8, 14)	24
Falsomagro con cremoso di patata e spinaci saltati <i>Falsomagro with potato cream and salted spinach</i> (1, 3, 7, 9)	18
Tonno con cipollata <i>Onioned Tuna</i> (1, 4, 7, 12)	24

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all’origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.

Please contact the restaurant staff for more information.

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

Dessert

Dessert contemporanei

Contemporary dessert

Crema caramellata alla vaniglia e agrumi con pan brioche tostato 10
Caramelized vanilla and citrus cream with toasted pan-brioche
(1, 3, 7, 8)

Delizia al cioccolato 70% , caramello salato e daquoise al pistacchio 10
70% chocolate delight, salty caramel and pistachio daquoise
(1, 3, 7, 8)

Dessert della tradizione

Traditional Dessert

Cassatina alla ricotta 10
“Cassatina” with ricotta
(1, 7, 8)

Babà al limonello 10
Limoncello babà
(1, 3, 7, 8)

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.

Please contact the restaurant staff for more information.

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

Coperto € 3

Place setting € 3

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine. (2) Crostacei. (3) Uova. (4) Pesce. (5) Arachidi. (6) Soia. (7) Latte. (8) Frutta a guscio. (9) Sedano. (10) Senape. (11) Semi di sesamo. (12) Anidride solforosa. (13) Lupini. (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

FOOD ALLERGY INFORMATION: certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergenes designated by EU regulation No. 1169/2011. The designated allergenes and products are: (1) Cereals containing gluten. (2) Crustaceans. (3) Eggs. (4) Fish. (5) Peanuts. (6) Soybeans. (7) Milk. (8) Nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame seeds. (12) Sulphur dioxide and sulphites. (13) Lupin beans. (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.