

IL NOSTRO MENU

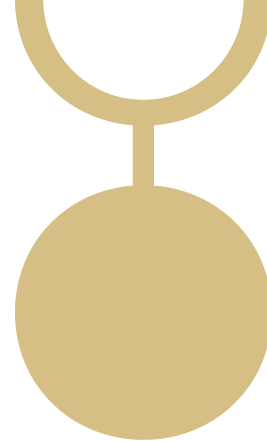
La nostra proposta food vuole celebrare la storia dei Florio, del loro amore per la Sicilia e le tante imprese che le legarono in modo indissolubile.

Lo Stand Florio ne è l'esempio: nato come Kursaal, luogo di riunione e divertimento, sport e benessere, oggi è restituito alla città per goderne ancora.

La nostra cucina è un viaggio nel gusto e nei colori di una tradizione rivisitata. Questo menu è un nuovo modo di presentarla, i nomi che abbiamo dato ai nostri piatti sono accompagnati dalla loro spiegazione, parti singole che compongono un racconto che siamo certi vi affascinerà durante la degustazione.



Gran parte della fortuna dei Florio si basò sulla “Flotte riunite Florio”, la società di navigazione che tra il 1840 e il 1936 arrivò a contare centinaia tra battelli, bastimenti, piroscafi e navi. Ne abbiamo scelti quattro.



ANTIPASTI

La prima nave viaggiava intorno all'Isola, fu l'inizio delle attività di navigazione. A questa è dedicato un piatto base della cucina siciliana.

Il Diligente 1847 **14**
Tartare di frutta estiva al sale maldon e pepe rosa, gambero rosso in purezza, yogurt al lime **(7, 2)**

Il secondo piroscafo, navigava fino a Marsiglia, portando fino a 100 passeggeri. Un viaggio tra i sapori mediterranei come questo piatto.

Il Corriere Siciliano 1851 **14**
Carpaccio di pomodoro occhio di bue al biancolilla e cipollotto, sgombro marinato all'arancia e cannella, mandorle tostate **(8, 4)**

Il bastimento che raggiungeva la ragguardevole velocità di 13 nodi. La nostra proposta lo ricorda: un azzardo ben riuscito.

L'Elettrico 1859 **12**
Lonzino di maiale alle erbe fatto in casa, maionese ai capperi, melone confit, insalatina **(7, 3)**

Lo yacht di uso esclusivo della famiglia, ricco negli arredi e bellissimo. Il mix di questi ingredienti lo vuole celebrare.

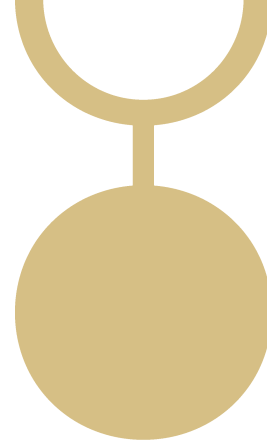
L'Aegusa 1896 **10**
Cordon bleu di melanzane alla pizzaiola **(3, 1)**

LEGENDA ALLERGENI

(1) Glutine	(8) Frutta a guscio
(2) Crostacei	(9) Sedano
(3) Uova e derivati	(10) Senape
(4) Pesce	(11) Semi di sesamo
(5) Arachidi e derivati	(12) Anidride solforosa e solfiti
(6) Soia	(13) Lupini
(7) Latte e derivati	(14) Molluschi

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta. I numeri accanto ad ogni piatto indicano ingredienti considerati allergeni.

Molte imprese dei Florio sono arrivate fino al giorno d'oggi. I nostri primi piatti ne portano il nome, per celebrare le grandi idee che hanno attraversato il tempo, come le nostre proposte culinarie. Classici rivisitati con sguardo alla tradizione e un pizzico di innovazione.



*Giornale fondato
da Ignazio Florio nel 1900.*

*La sfilata delle carrozze addobbate di fiori,
che dal 1906, rinnovandosi nelle modalità
di svolgimento, celebrava la primavera e la
bellezza della Sicilia.*

*Parte in occasione del 50° anniversario
dell'Unità d'Italia. È un evento a cui
parteciperanno grandi piloti
e la prima donna volante.*

*Ideata da Vincenzo Florio, parte per la prima
volta nel 1906, percorrendo tutte le Madonie,
con le sue strade strette e tortuose.*

PRIMI

L'Ora **18**
Spaghettoni con burro di arachidi,
crudo di scampi al timo, limone fermentato,
polvere di speck
(5, 2)

Il Corso dei Fiori **16**
Busiata al pesto trapanese in due consistenze,
mozzarella di bufala, estratto di rucola
(8, 7)

I Giro aereo di Sicilia **20**
Gnocchi di ricotta, salicornia,
bisque di crostacei alla nocciola, ricci di mare
(7, 8, 2, 4)

La Targa Florio **18**
Chicchi di riso carnaroli mantecato
allo zibibbo, capuliatto di pomodoro secco,
raguttino di pesce, menta
(12, 4)

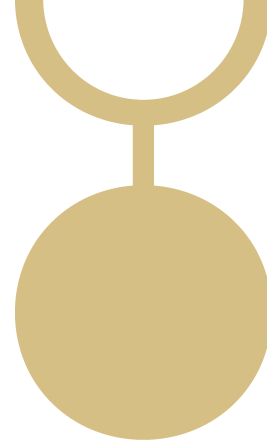
LEGENDA ALLERGENI

(1) Glutine	(8) Frutta a guscio
(2) Crostacei	(9) Sedano
(3) Uova e derivati	(10) Senape
(4) Pesce	(11) Semi di sesamo
(5) Arachidi e derivati	(12) Anidride solforosa e solfiti
(6) Soia	(13) Lupini
(7) Latte e derivati	(14) Molluschi

* in assenza di prodotto fresco
potrebbe essere utilizzato pesce surgelato.

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali
allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra
scelta. I numeri accanto ad ogni piatto indicano ingredienti
considerati allergeni.

I Florio arrivano dalla Calabria a Palermo e avviano il primo negozio di spezie e aromi. Il loro acume imprenditoriale ha successo e da lavoro a centinaia di siciliani a loro devoti. Un ideale percorso nella storia materiale della nostra Isola, raccontata da questi quattro secondi:



SECONDI

La bottega aperta nel 1793 da Paolo Florio, un mestiere assimilabile agli antichi speciali medievali, ma anche ai moderni farmacisti.

Nel cuore della Vucciria, dove le spezie affascinano ancora.

Commerciate dai Florio, avvolgevano le famiglie siciliane. Donna Franca, regina di stile, ha ispirato questa proposta.

Vincenzo arriva a Favignana nel 1841; da uomo di ingegno si applicò per migliorare la pesca e inventò la montaleva, un meccanismo per pescare i tonni entrati nelle reti alla spicciolata. La fortuna del mare che regalerà la preziosa materia prima di questo piatto.

Nel 1896 Ignazio Florio, i Whitaker ed altri fondarono l'Anglo-sicilian Sulphur Company Limited. Con la sua politica di mercato stabilizzò il prezzo del minerale, oro ambrato della Sicilia. I colori sono tutti in questo piatto.

Aromateria di via dei Materassai 20

Filetto di manzo con la sua salsa al Marsala Florio, indivia, patata schiacciata
(12, 7)

Le stoffe della Belle Epoque 18

Mangia e bevi di pesce spada, pannocchia grigliata, salmoriglio
(1, 4)

Tonnara Florio 20

Ombrina cotta al fumo, cavolo rosso in agrodolce, cremoso di pinoli
(4, 8, 12)

Le zolfare 20

Costoletta di agnello marinata alle spezie, spinacino, albicocche, topinambur
(12)

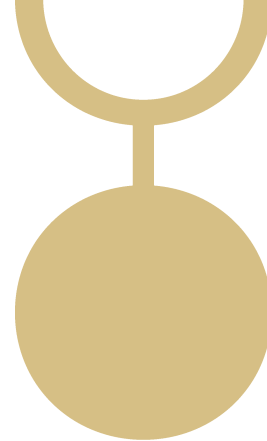
LEGENDA ALLERGENI

(1) Glutine	(8) Frutta a guscio
(2) Crostacei	(9) Sedano
(3) Uova e derivati	(10) Senape
(4) Pesce	(11) Semi di sesamo
(5) Arachidi e derivati	(12) Anidride solforosa e solfiti
(6) Soia	(13) Lupini
(7) Latte e derivati	(14) Molluschi

* in assenza di prodotto fresco potrebbe essere utilizzato pesce surgelato.

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta. I numeri accanto ad ogni piatto indicano ingredienti considerati allergeni.

Chissà se nel passaggio dal mondo dei nobili a quello degli imprenditori indispensabili per lo sviluppo dell'Isola, in casa Florio si introdussero le insalate. Ci piace pensarlo e pensarle così.



LE INSALATE

Il tabulè dei Florio	10
Tabulè dei verdure al salmoriglio (1)	
Quinoa dello Stand	10
Quinoa, ceci, pomodorini, feta, cipolla di tropea marinata (7, 12)	
Misto liberty	10
Misticanza, fragole, mozzarelline di bufala, aceto balsamico (7)	

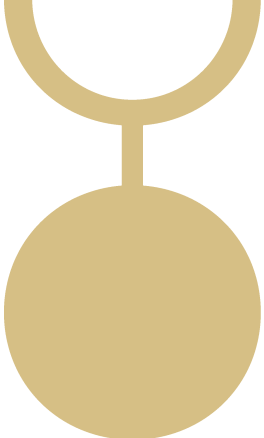
I CONTORNI

Contorno degli scommettitori	10
Patate arrosto all'evò e rosmarino del nostro orto	
Verdurine del Basile	10
Terina di verdure grigliate, primo sale, basilico (7)	

LEGENDA ALLERGENI

(1) Glutine	(8) Frutta a guscio
(2) Crostacei	(9) Sedano
(3) Uova e derivati	(10) Senape
(4) Pesce	(11) Semi di sesamo
(5) Arachidi e derivati	(12) Anidride solforosa e solfiti
(6) Soia	(13) Lupini
(7) Latte e derivati	(14) Molluschi

Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta. I numeri accanto ad ogni piatto indicano ingredienti considerati allergeni.



Si prega di informare il personale del ristorante di eventuali allergie o intolleranze alimentari per aiutarvi nella vostra scelta. I numeri accanto ad ogni piatto indicano ingredienti considerati allergeni. In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la salubrità dei nostri prodotti.

Prezzi in Euro
Servizio e IVA compresi

