



In alto, lo chef Carmelo Trentacosti unisce creatività a selezionate materie prime per le quali si rifornisce da piccole aziende agricole e al mercato del Capo. Accanto a lui, il Baccello di piselli. A sinistra, la terrazza ristorante del Donna Franca Florio e, sotto, Ricciola di fondale impanata alla palermitana con caponata all'aceto di mele e dressing di limone, e la Varietà di gnocchi con ragù di stinco di maialino nero, salsa al ragusano e tartufo siciliano

una full immersion nella cucina palermitana con gli Spaghetti di grano duro con broccoli siciliani e colatura d'alici e mollica caramellata e Ricciola di fondale panata alla palermitana con caponata all'aceto di mele e dressing al limone. E, per chi ama la carne, c'è il Secreto del maialino in dolce cottura con patate, zucca rossa in agrodolce e salsa al Marsala. Ma anche il momento del dolce riserva le sue sorprese, con Rabarbaro, una vela bianca e rosa shocking realizzata con rabarbaro gelato allo yogurt, meringhe all'anice stellato e polvere di lampone. Infine, con il Gelato ai ricci di mare, servito nel loro guscio, lo chef dà fondo al suo estro estetico e artistico. Un concentrato di dolce Sicilia per un viaggio sensoriale che risveglia ricordi del passato.



Donna Franca Florio

Villa Igia
Salita Belmonte 43
90142 Palermo
tel. +39 091.6312111
concierge-villaigia@amthotels.it