

Villa Castello Donnafugata

Esperienza gastronomica

Da Federico II ai Monsù

Un viaggio nella memoria della Sicilia, tra la corte di Federico II di Svevia e l'eleganza dei Monsù nei palazzi baronali dell'Ottocento.

La nostra cucina attraversa ottocento anni di storia. Le influenze arabe e normanne incontrano la tecnica francese dei Monsù e gli ingredienti del territorio ibleo: verdure di stagione, legumi, cous cous, formaggi, carni, pesce, spezie e prodotti siciliani.

Menu vegetariano — € 35,00

Prima parte — Il Regno dei Monsù

Soufflé di verdure di stagione

Tecnica Monsù. Verdure di stagione, cipolla, uova, parmigiano e pepe nero.

Ortaggio ripieno delle campagne

Pomodoro, peperone o melanzana con cipolla, uova, parmigiano, pepe nero e ripieno a base di verdure locali.

Selezione di formaggi siciliani e formaggi iblei

Accompagnata da marmellata di fichi selezionata.

Seconda parte — Corte di Federico II di Svevia

Hummus di erbe spontanee e ceci

Ceci, olio extravergine d'oliva, succo di limone, tahina, cumino, peperoncino e aglio.

Caponatina al cacao di Modica

Melanzane, cipolla, concentrato di pomodoro, sedano, pinoli, olive, aceto di vino, olio extravergine d'oliva, zucchero e cacao.

Cous cous vegetale

Semola di grano, cipolla, olio extravergine d'oliva, curcuma, pepe nero, carote, patate e zucchine.

Menu carne — € 45,00

Prima parte — Il Regno dei Monsù

Soufflé di verdure di stagione

Tecnica Monsù. Verdure di stagione, cipolla, uova, parmigiano e pepe nero.

Ortaggio ripieno dell'opulenza dei Monsù

Pomodoro, peperone o melanzana con cipolla, uova, parmigiano, pepe nero e battuto di carne di maiale locale.

Gran Tagliere del Gattopardo

Salumi, formaggi e delizie storiche. Provola affumicata di Collesano, primo sale al timo, salame al Nero d'Avola, salame nostrano al pistacchio di Bronte, confettura ai fichi d'India e cioccolato di Modica.

Seconda parte — Corte di Federico II di Svevia

Hummus di erbe spontanee e ceci

Ceci, olio extravergine d'oliva, succo di limone, tahina, cumino, peperoncino e aglio.

Caponatina al cacao di Modica

La versione medievale con melanzane, pinoli, olive, aceto di vino, zucchero e cacao.

Cous cous di carne

Semola di grano, pollo, cipolla, olio extravergine d'oliva, curcuma, pepe nero, carote, patate e zucchine.

Menu pesce — € 55,00

Prima parte — Corte di Federico II di Svevia

Soufflé di verdure di stagione

Tecnica Monsù. Verdure di stagione, cipolla, uova, parmigiano e pepe nero.

Ortaggio ripieno dell'opulenza dei Monsù

Proposta stagionale della cucina, da confermare al momento della prenotazione.

Gran Tagliere del Gattopardo di mare

Bresaola di mare, pancetta di tonno rosso, salame di tonno, bottarga di tonno, carpaccio di tonno, formaggi siciliani e marmellate selezionate di mandarino e limone.

Seconda parte — Corte di Federico II di Svevia

Hummus di erbe spontanee e ceci

Ceci, olio extravergine d'oliva, succo di limone, tahina, cumino, peperoncino e aglio.

Caponatina al cacao di Modica

Melanzane, cipolla, concentrato di pomodoro, sedano, pinoli, olive, aceto di vino, olio extravergine d'oliva, zucchero e cacao.

Cous cous di pesce

Semola di grano, cipolla, olio extravergine d'oliva, curcuma, pepe nero, carote, patate, zucchine e pescato fresco del giorno.

Nota per gli ospiti

Si prega di informare il personale di sala di eventuali allergie o intolleranze.

L'elenco completo degli ingredienti e degli allergeni è disponibile su richiesta nel Libro degli Ingredienti.

Prezzi e disponibilità dei percorsi sono da confermare prima della pubblicazione definitiva.

Info e prenotazioni

0932 / 734368

328 / 4847847