



**Locanda  
Nerello**  
RISTORANTE ETNA

Ci dedichiamo con impegno per costruire la vostra esperienza perfetta a Monaci, iniziando dalla cura del nostro ristorante e dal lavoro intenso che facciamo personalmente nella tenuta, dove coltiviamo i prodotti che sono parte del menù di Locanda Nerello e della nostra cucina tradizionale, nel rispetto della stagionalità dei cibi e con la massima attenzione alla qualità, garantendo sempre freschezza e genuinità.

Usiamo solo prodotti freschi.

Il nostro ristorante è espressione della nostra filosofia, dove l'impegno verso la terra e il rispetto dell'ambiente circostante si coniugano con la passione per il cibo e per il territorio e dove i vini dell'Etna sono i protagonisti.

Crediamo nella "lentezza", siamo appassionati di cibo come elemento di autenticità e come esperienza in sé.

Lo scopo di Locanda Nerello è soprattutto quello di recuperare ciò che si rischia di perdere, ovvero gusti e sapori originali, basati su ingredienti salutari e ricercati, come varietà di grano antiche, presidi Slow Food, alcuni dei quali coltiviamo personalmente e specie autoctone rare di frutta e verdura presenti nel nostro giardino.

Le nostre proposte di Locanda Nerello sono un invito ad assaporare la vita, attraverso la vostra personale esperienza a Monaci.

Siamo felici di introdurvi  
in questo viaggio nella biodiversità

Gentili ospiti, benvenuti da parte mia  
e della brigata di cucina di Locanda Nerello.

Sono lieto di presentarvi il nostro menu,  
pensato per soddisfare ogni esigenza e gusto.

Ogni piatto è stato preparato con cura utilizzando solo  
ingredienti di altissima qualità, prodotti biologici e  
seguendo le tecniche di cucina più innovative, per  
creare un'esperienza culinaria unica e indimenticabile.

Siamo pronti a deliziare i vostri palati con la nostra  
selezione di piatti e a farvi scoprire nuovi sapori e  
profumi della Sicilia Vi invitiamo a lasciarvi trasportare  
dalla magia della nostra cucina e a godere appieno del  
vostro soggiorno con noi.

Buon appetito

Salvo Saro  
Executive Chef



Locanda  
Nerello  
RISTORANTE ETNA



RELAIS &  
CHATEAUX

# CARTA DELLE ACQUE

## CAVAGRANDE

ETNA

Cavagrande sgorga in purezza dal grembo del vulcano Etna, dopo aver attraversato rocce basaltiche millenarie che la arricchiscono di preziosi elementi. Leggera, delicata.

L'Etna in bottiglia

75 cl naturale o gasata

€ 6

## MANGIATORELLA

PARCO DELLE SERRE, CALABRIA

Le caratteristiche geologiche delle rocce e l'ambiente incontaminato da quale sgorga conferiscono all'acqua

Mangiatorella caratteristiche uniche

100 cl naturale o gasata

€ 7

## SAN PELLEGRINO

ALPI

L'acqua San Pellegrino definita "lo champagne delle acque minerali" per la finezza del suo gusto e per il suo "perlage" leggero sgorga da fonti alle pendici delle Alpi

75 cl gasata

€ 8

## PANNA

SCARPERIA, FIRENZE

L'Acqua Panna prende il nome da Villa Panna, antica riserva di caccia dei Medici, oggi immersa in una riserva naturale ove si trovano le sorgenti, è caratterizzata da un equilibrato contenuto di Sali minerali e da un basso contenuto di sodio

75 cl naturale

€ 8

## SAN BENEDETTO LUXURY COLLECTION

ANTICA FONTE DELLA SALUTE

Antica Fonte della Salute trae origine da una falda acquifera di origine millenaria, preservata intatta fino ai giorni nostri donandoci un'acqua dalla straordinaria purezza

75 cl naturale o gasata

€ 10

# I MENU DEGUSTAZIONE

**3** PORTATE  
€ 80

**4** PORTATE  
€ 100

**5** PORTATE  
€ 120



**Locanda  
Nerello**  
RISTORANTE ETNA



**RELAIS &  
CHATEAUX**

## ANTIPASTI

### PARMIGIANA DEI MONACI

Parmigiana di Zucchine, canestrato,  
vellutata di pomodori rossi e gialli (1,7)

€ 26

### OVO DELLE TERRE NERE

Uovo in camicia croccante crema di Fior di Garofalo,  
Patata dell'Etna, frutti del nostro orto,  
fior di sale di Trapani (1, 3, 7)

€ 26

### SCOTTONA

Battuta di scottona, mele dell'Etna, provola dei  
Nebrodi, barbabietola e capperi di Salina (1, 3, 7)

€ 34

### DEGUSTAZIONE DI GAMBERI SICILIANI

Degustazione di 4 diverse qualità di gamberetto  
siciliano, gazpacho di pala di fico d'india  
e foglie di capperi (7)

€ 36

### ALALUNGA

Tartare di alalunga in trasparenza di cavolo trunzu delle  
Aci, salsa ponzu e semi di sesamo di Ispica (4, 6, 11)

€ 34

### ZUCCA

Zucca arrostita, topinambur,  
crema alle mandorle tostata, alga di campagna (7, 8)

€ 26

## PRIMI

### RAVIOLONE

Raviolone di Grano antico, ricotta, erbe selvatiche,  
tuorlo d'uovo, tartufo (1, 3, 7)

€ 32

### TAGLIATELLE

Tagliatelle di grano Perciasacchi,  
ragù di capretto, peperoncino, cioccolata modicana  
(1, 3, 7, 9)

€ 34

### SPAGHETTO

Spaghetti con ricotta, cime di rapa, crema di zucca,  
mandorle tostate di Noto e polvere di olive (1, 3, 8)

€ 28

### BOTTONI

Pasta fresca ripiena di coda brasata,  
sugo alla vaccinara, gremolata siciliana (1, 3, 7, 9)

€ 34

### RISOTTO

Risotto alla seppia, piselli, fonduta di pecorino,  
polvere di nero di seppia (7, 14)

€ 30

### MINISTRONE

Minestrone con ortaggi del nostro orto,  
grano spezzato (1, 9)

€ 28

## SECONDI

### MANZO

Pancia di manzo brasata, salsa al rosmarino,  
polenta al finocchietto selvatico, cavolfiore (1, 7)

€38

### PESCATO

Pescato del giorno alla piastra, bagna càuda con aglio  
rosso di Nubia, cicoria del nostro orto ripassata,  
stracotto di lenticchie (4, 7, 9)

€ 38

### POLLETTO

Petto di pollo, crema di peperoni,  
bieta rossa, pannocchia (9)

€ 34

### MAIALINO NERO

Capocollo cotto a bassa temperatura,  
patata affumicata, cipolla rossa in agrodolce (7, 9)

€ 36

### SEMBRA MA NON E'

Alternativa vegana, sedano rapa arrostito,  
farro croccante, crema di carote di Ustica, cime di rapa

(1, 6, 9)

€ 34

### CHE CAVOLO

Sfere di cavolo cappuccio, cavolo trunzu,  
crema di cavolfiore, riso al salto allo zafferano (1, 7)

€ 32



**Un ringraziamento in particolare a:**

Pasta di Molino Crisafulli

Farine di Antiche Tradizioni

Macelleria Agostino La Paisanella

Salumi Maiale nero dei Nebrodi La Paisanella

Capperi di Salina Salvatore D'Amico

Patate Michele Puglisi

Salsa pomodoro Kassarò

Sale di Trapani La Riserva del Mare

Pepe nero di Sarawak Maricha

Ortaggi, uova, Olio d'oliva, more.. Monaci delle Terre nere

Pesce, del nostro mare..

Formaggio Tuma Persa Passalacqua

Formaggi di capra Girgentana Cammarata

Formaggi di pecora Caseificio Bompietro

Formaggio Vastedda Belice Todaro

Cioccolata Sabadì



RELAIS &  
CHATEAUX

FRANCE 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

Hennessy

  
GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon  


ABSOLUT<sup>®</sup> ELYX

  
CHAMPAGNE  
DUVAL-LEROY

  
CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
REIMS FRANCE

 ACQUA PANNA<sup>®</sup>  
THE FINE DINING WATERS  
 S. PELLEGRINO

  
TAYLOR'S<sup>®</sup>

  
CHAMPAGNE  
POMMERY  
A REIMS-FRANCE

  
MONKEY 47  
SCHWARZWALD DRY GIN

PARTNER UFFICIALI 2024

Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP

Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della “Catena del freddo” come previsto dal reg. CE1169/11

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Coperto € 8

Tutti i prezzi sono in Euro.

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 e solfiti, (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.