



LA TERRAZZA DEGLI DEI

IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

Il Tempio della Concordia e di Giunone si offrono alla nostra Terrazza con tutta la suggestione che questo luogo dell'anima può procurare. La Terrazza è dunque un omaggio agli Dei che hanno voluto regalare a Villa Athena uno spettacolo che si rinnova ogni giorno e dove è possibile sublimare i sapori enogastronomici del territorio.

“Oltre il bosco, sul lungo ciglione sorgevano i famosi tempî superstiti che parevano collocati apposta, a distanza per accrescere la meravigliosa vista della villa principesca...”

da *“I Vecchi e i Giovani”* Luigi Pirandello

MENU' DINNER

EXECUTIVE CHEF
MAX BALLARO'





LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

LA VETRINA DEL MEDITERRANEO ALL'AMO (Secondo disponibilità del mercato)

Il pescato del giorno ²⁻⁴⁻⁶

€12 (100 gr)

Astice ²⁻⁴⁻⁶

€ 14 ^(100 gr)

Gamberone rosso di Mazara ²⁻⁴⁻⁶

€ 16 ^(100 gr)

Scampi ²⁻⁴⁻⁶

€ 16 ^(100 gr)

Aragoste ²⁻⁴⁻⁶

€ 18 ^(100 gr)

Ostriche ²⁻⁴⁻¹⁴

€ 8 ^{al pezzo}

Supplemento pasta a piacere ¹⁻²⁻⁹

€ 12

Coperto a persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.


Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.



LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

MENU DEGUSTAZIONE POSEIDONE



* Pizzaiola di gambero

Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo con
maionese alla bottarga di tonno rosso,
pomodoro buttiglieddu di Licata , stracciatella di burrata ragusana,
grissino tondo con farine autoctone siciliane ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷

* Cavatuna a' marinisa

Occhi di lupo mantecati in guazzetto di pesci molluschi e crostacei
secondo tradizione marinara ¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴

Sfincionello di cernia

Trancio di Cernia in panatura di pomodoro siccagno della valle del Belice ,
fondente di cipolla paglina di Castrolibero ,
crumble di pane croccante e salsa alle aggiughe saccensi ¹⁻⁴

Pre-dessert

Agrumi di Sicilia

Sorbetto al mandarino con brioche calda artigianale ¹⁻³⁻⁷

Telamone dorico

Omaggio ad Agrigento capitale della cultura

Mousse al pistacchio di Raffadali DOP , in due consistenze,
cioccolato al latte jivara ⁷⁻⁸ 

Petit four

MINIMO 2 PERSONE
MENU DEGUSTAZIONE:
€ 85 PER PERSONA

Coperto per persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.



LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

MENU DEGUSTAZIONE GEA



Il nostro guanciale

Guanciale di manzo ragusano “razza modicana”
cotta a bassa temperatura 17 ore su crema di patata di montagna e
jus ai funghi porcini iblei e chips di patate ⁷⁻⁹

Cacio e pepe di Girgentana

Spaghettoni di pasta fresca trafilata al bronzo con
fonduta di cacio di capra girgentana, pepe nero tostato e
carciofo spinoso di Menfi croccante ¹⁻³⁻⁷

Suinetto dei Nebrodi

Duetto di maialino nero dei Nebrodi –
filetto porchettato bardato con il suo prosciutto crudo e salsa demi glace –
cinta cotta a bassa temperatura alla plancia laccata al
miele di timo ibleo leggermente speziato,
chutney di mele antiche dell’Etna  e verdure di stagione ¹⁰ 

Pre-dessert

Agrumi di Sicilia

Sorbetto al mandarino con brioche calda artigianale ¹⁻³⁻⁷

La sette veli

Cre moso al cioccolato al latte jivara, mousse alle nocciole,
namelaka al cioccolato bianco, pralinato croccante e glassa al cacao ³⁻⁷⁻⁸

Petit four

MINIMO 2 PERSONE

MENU DEGUSTAZIONE:

€ 75 PER PERSONA

Coperto per persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.



LA TERRAZZA DEGLI DEI

IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA






ANTIPASTI

* Pizzaiola di gambero

Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo con
maionese alla bottarga di tonno rosso,
pomodoro buttiglieddru di Licata  ^{Slow Food}, stracciatella di burrata ragusana,
grissino tondo con farine autoctone siciliane ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷




€ 22

Caponata di mele

Caponata di verdure agrodolci con
pomodoro pizzutello delle valli ericine confit  ^{Slow Food},
olive della valle del Belice, capperi di Salina, frutti rossi,
antiche mele dell'Etna  ^{Slow Food} e funghi porcini dei monti Nebrodi ⁸⁻⁹   

€ 20

Uovo 3.0

Uovo biologico pochè cotto a bassa temperatura al sentore di lime su
insalatina di carciofi arrostiti, spuma di patate di montagna dei Nebrodi  ^{Slow Food},
fonduta di Piacentinu Ennese  ^{Slow Food},
crumble croccante di pane nero di Castelvetrano e tartufo nero di Sicilia ¹⁻³⁻⁷ 

€ 20

Il nostro guanciaie

Guanciaie di manzo ragusano “razza modicana”
cotta a bassa temperatura 17 ore su crema di patata di montagna e
jus ai funghi porcini iblei e chips di patate ⁷⁻⁹

€ 20

Coperto a persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

*Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.



LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

PRIMI PIATTI

Cacio e pepe di Girgentana

Spaghettoni di pasta fresca trafileta al bronzo con
fonduta di cacio di capra girgentana, pepe nero tostato e
carciofo spinoso di Menfi croccante¹⁻³⁻⁷

€ 20

Tagliolini vongole ricci e bottarga

Tagliolini di pasta fresca con vongole veraci, caviale di riccio marino e
bottarga di tonno rosso¹⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴

€ 22

* Cavatuna a' marinisa

Occhi di lupo mantecati in guazzetto di pesci molluschi e crostacei
secondo tradizione marinara¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴

€ 20

Tortelloni di agnello sicano

Tortelloni di pasta fresca farciti con stracotto di agnello alle erbe fini su
purea di zucca gialla, spuma di canestrato e tartufo nero di sicilia¹⁻³⁻⁷⁻⁹

€ 22

Coperto a persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.




Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.







LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA




PRIMI PIATTI

ZUPPE

Vellutata di zucchine con crostini di pane tostato e
olio extravergine ⁸⁻⁹   
€ 18

Minestrone classico di verdure e ortaggi ⁸⁻⁹   
€ 18

Vellutata di zucca gialla ⁸⁻⁹   
€ 18

Passato di verdure e ortaggi con crostini di pane tostato e
olio extravergine ⁸⁻⁹   
€ 18

Coperto a persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.



Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.



LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA


SECONDI PIATTI

Sfincionello di cernia

Trancio di Cernia in panatura di pomodoro siccagno della valle del Belice  ,
fondente di cipolla paglina di Castrofilippo  ,
crumble di pane croccante e salsa alle aggiughe saccensi ¹⁻⁴



€ 22

Agnello Sicano

Costolette di agnello dei monti sicani a scottadito
profumate alle ed erbe fini, salsa di arrosto,
caponata tradizionale all'aceto di Lamponi e carciofi arrosto ⁸⁻⁹ 



€ 24

Suinetto dei Nebrodi

Duetto di maialino nero dei Nebrodi –
filetto porchettato bardato con il suo prosciutto crudo e salsa demi glace –
cinta cotta a bassa temperatura alla plancia laccata al
miele di timo ibleo leggermente speziato,
chutney di mele antiche dell'Etna  e verdurine di stagione ¹⁰ 

€ 22

Composè di verdure

Composizione mista di verdurine in diverse cotture e consistenze con
riso nero al lime, maionese vegana alla barbabietola,
frutti di bosco e frutta secca ⁸  

€ 20

Coperto a persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.



LA TERRAZZA DEGLI DEI

IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

MENU DESSERT DINNER

Telamone dorico

Omaggio ad Agrigento capitale della cultura

Mousse al pistacchio di Raffadali DOP ^{Slow Food} in due consistenze,
cioccolato al latte jivara ⁷⁻⁸

€ 16

Digestivo d'accompagnamento consigliato: Passito di Pantelleria € 10

Come una cassata

Crema di ricotta, crumble alle mandorle, arance candite,
pistacchi di Raffadali DOP, cioccolato e frutti rossi ¹⁻⁷⁻⁸

€ 16

Digestivo d'accompagnamento consigliato: Amaro Amara € 10

La sette veli

Cremoso al cioccolato al latte jivara, mousse alle nocciole,
namelaka al cioccolato bianco, pralinato croccante e glassa al cacao ³⁻⁷⁻⁸

€ 16

Digestivo d'accompagnamento consigliato: Passito di Pantelleria € 10

Agrumi di Sicilia

Sorbetto al mandarino con brioche calda artigianale ¹⁻³⁻⁷

€ 16

Digestivo d'accompagnamento consigliato: Limoncello € 10

Coperto a persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.





LISTA DEGLI ALLERGENI

1.Cereali e derivati vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2.Crostacei vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3.Uova considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.

4.Pesce l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5.Arachidi le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6.Soia le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7.Latte e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticello.

8.Frutta a guscio ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9.Sedano che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10.Senape allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

11.Sesamo spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12.Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13.Lupini presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14.Molluschi presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

LEGENDA

***: Prodotti surgelati a bordo**

 : Slow food

 : Gluten free

 : Vegano

 : Vegetariano

Coperto a persona € 6,00

Il ristorante accetta Visa, Mastercard, American Express o contanti.

**Tutti i prodotti indicati con l'asterisco potrebbero essere congelati o surgelati secondo le disponibilità del mercato.*

Tutto il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo le normative vigenti.

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni.