



# 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*

---

## M E N U    V E G E T A R I A N O

EXECUTIVE CHEF

MAX BALLARO'





LA TERRAZZA DEGLI DEI  
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

Insalata caprese con fantasia di pomodori e mozzarella di bufala

€ 18 <sup>7</sup>

Classica caponata di melanzane con riduzione al basilico <sup>6-8</sup>

€ 22

Cavatelli alla Norma con pomodoro, melanzane,  
ricotta salata, basilico <sup>1-3-7-9</sup>

€ 20

Busiata alla trapanese con pesto di pomodorini gialli e rossi,  
mandorle e pistacchi <sup>1-8</sup>

€ 22

Verdure miste in diverse cotture e consistenze con formaggi <sup>7</sup> di Sicilia D.O.P

Tuma persa di Catronovo di Sicilia - Piacentino ennese -

Vastedda del Belice - Brie di capra girgentana

€ 25

7

*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, sformati, 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 SO<sub>2</sub> (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** : 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.*