



LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

MENU DESSERT LUNCH

Cassata tradizionale siciliana ¹⁻³⁻⁴⁻⁸ ✓

Traditional Sicilian cassata

€ 16

Cannolo alla ricotta e frutta candita ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² ✓

Cannolo with ricotta cheese and candied fruit

€ 16

Semifreddo al pistacchio con croccante alla mandorla e salsa ai frutti rossi ³⁻⁷⁻⁸ ✓ ✗

Pistachio semifreddo with a crispy almond crust red fruit sauce

€ 16

Intreccio al cioccolato di Modica con ⁷⁻⁸ ✓ ✗
cuore morbido di arance di Ribera e cannella

An interwin of chocolate from Modica with warm oranges from Ribera and cinnamon

€ 16

Cover charge per person € 6,00

*The restaurant accepts Visa, Mastercard, American Express or cash. *All the products indicated with the asterisk could be frozen or frozen according to the availability of the market. All the fish served raw has been subjected to demolition according to current regulations. For any allergies or intolerances, please consult the list of allergens.*

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, ma-ionesi, 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 stanol 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, noccioline, 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.

ALLERGEN LIST

1. Cereals and derivatives

All cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut are considered allergens. The list also extends to their hybridized strains and derived products.

2. Crustaceans

proteins from shrimps, shrimps, scampi, crabs, lobsters, lobsters are considered allergens. Of course, you should also avoid products that contain ingredients derived from shellfish.

3. Eggs

Considered allergens both cooked and raw, and even if present in derivative products such as: egg pasta, biscuits, cakes, omelettes, mayonnaise, creams, breaded foods, flans, etc.

4. Fish

allergy can occur for all types of fish and derivative products, with the exception of fish gelatine used as a support for vitamin preparations or as a clarifier in beer and wine.

5. Peanuts

the main sources of allergens are derived products such as peanut oil, peanut butter, peanut flour, peanut milk used as an ingredient for creams, snacks, nougats, etc.

6. Soy

protein sources of allergies are present in all soy products, except for: refined soybean oil and fat, natural mixed tocopherols, natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate a soy-based, vegetable oils derived from soy-based phytosterols and ester-based phytosterols, vegetable stanol ester produced from soy-based vegetable oil sterols.

7. Milk

and products based on milk or lactose, with the exception of whey used for the manufacture of alcoholic distillates and milk.

8. Nuts

i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and all products derived from them, except for those used for the manufacture of alcoholic distillates.

9. Celery

which is present in pieces or in derivative products such as preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10. Mustard

allergen that can be found among the main ingredients of sauces and condiments and especially in mustard

11. Sesame

the whole seeds are often used for the preparation of bread, but traces of sesame are often found in some types of flour;

12. Sulfur dioxide and sulphites

only if in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO₂ (used as preservatives) they are found in canned fish products, pickled foods, foods in oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

13. Lupins

now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and similar which have this legume as a base, rich in proteins

14. Molluscs

present in dishes based on canestrello, razor clam, scallop, date of sea, fasolaro, garagolo, snail, mussel, murex, oyster, limpet, sea truffle, cockle and clam, or in their derivatives.

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.*

Cover charge per person € 6.00

The restaurant accepts Visa, Mastercard, American Express or cash.

**All the products indicated with the asterisk could be frozen or frozen according to the availability of the market. All the fish served raw has been subjected to demotion according to current regulations. For any allergies or intolerances, please consult the list of allergens.*