



# 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 <sup>2-4-6</sup>

€12 (100 gr)

Astice <sup>2-4-6</sup>

€ 14 <sup>(100 gr)</sup>

Gamberone rosso di Mazara <sup>2-4-6</sup>

€ 16 <sup>(100 gr)</sup>

Scampi <sup>2-4-6</sup>

€ 16 <sup>(100 gr)</sup>

Aragoste <sup>2-4-6</sup>

€ 18 <sup>(100 gr)</sup>

Ostriche <sup>2-4-14</sup>

€ 8 al pezzo

Supplemento pasta a piacere <sup>1-2-9</sup>

€ 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

- \* La trilogia del tonno, prosciutto con misticanza e ananas,  
tataki con cipolla rossa caramellata e frutti rossi,  
tartare con lime, zenzero e mele verdi <sup>4</sup>
  
- \* Risotto acquerello mantecato alle alghe con gambero rosso di  
Mazara marinato, ricci di mare e caviale al salmone <sup>4-7-14</sup>
  
- \* Seppia farcita ai frutti di mare con molluschi e crostacei,  
salsa tiepida di burrata ragusana <sup>Slow Food</sup> e  
guazzetto alla Mediterranea <sup>3-4-7-9-14</sup>

### Pre-dessert

Le coccole dello chef <sup>1-3-7</sup>

### Dessert

Bavarese al pistacchio, inserto al fico d'india con uvetta passolina,  
mandarino e arancia e crumble al pistacchio salato <sup>1-3-7-8</sup>

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

\* Uovo cotto a bassa temperatura su  
spuma di patate di montagna dei Nebrodi  affumicate e  
asparagi saltati con profumi del sottobosco <sup>3-7</sup>  


\*Tortelloni con stracotto di agnello e zucca gialla,  
spuma di tuma di Castronovo di Sicilia  e  
polvere di olive nere Nocellara <sup>1-3-7-10</sup>

\*Porchetta di suino nero dei Nebrodi  con  
fondo caramellato al miele chutney di mele dell'Etna  alla cannella e  
funghi porcini alla brace 

### Pre-dessert

Le coccole dello chef <sup>1-3-7</sup>

### Dessert

Pan brioche morbido alla zucca e cannella, gelato di capra,  
salsa al cioccolato e crumble speziato <sup>1-3-7</sup> 

### 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

\* Uovo cotto a bassa temperatura su  
spuma di patate di montagna dei Nebrodi <sup>Slow Food</sup> affumicate e  
asparagi saltati con profumi del sottobosco <sup>3-7</sup>    
€ 20

\* Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo con cachi,  
yogurt di girgentana, castagne e pistacchi <sup>2-4-7-8</sup>   
€ 24

\* La trilogia del tonno, prosciutto con misticanza e ananas,  
tataki con cipolla rossa caramellata e frutti rossi, tartare con lime,  
zenzero e mele verdi <sup>4</sup>   
€ 24

Caponata tradizionale di verdure con funghi porcini iblei,  
mele dell'Etna <sup>Slow Food</sup> e lamponi <sup>5-6-9</sup>    
€ 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


\* Risotto acquerello mantecato alle alghe con gambero rosso di  
Mazara marinato, ricci di mare e caviale al salmone<sup>4-7-14</sup>   
€ 20

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con funghi porcini iblei e  
tartufo di Burgio<sup>1-3-7-9</sup>  
€ 20

\* Linguine mantecate al burro e acciughe con triglie rosse e  
finocchietto selvatico<sup>1-4-7</sup>  
€ 22

\* Tortelloni con stracotto di agnello e zucca gialla,  
spuma di tuma persa di Castronovo di Sicilia  e  
polvere di olive nere Nocellara<sup>1-3-7-10</sup>  
€ 22

Minestrone di verdure<sup>9</sup>    
€ 18

Vellutata di zucchine<sup>7-9</sup>    
€ 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

\*Porchetta di suino nero dei Nebrodi <sup>Slow Food</sup> con  
fondo caramellato al miele chutney di mele dell'etna <sup>Slow Food</sup> alla cannella e  
funghi porcini alla brace <sup>ⓧ</sup>  
€ 22

\*Seppia farcita ai frutti di mare con molluschi e crostacei,  
salsa tiepida di burrata Ragusana <sup>Slow Food</sup> e  
guazzetto alla Mediterranea <sup>3-4-7-9-14</sup> <sup>ⓧ</sup>  
€ 22

Composè di verdure miste di stagione con riso venere profumato  
al limone, maionese vegana alla barbabietola e frutta secca <sup>8</sup> <sup>ⓧ</sup> <sup>🌱</sup>  
€ 20

Filetto di manzo di razza Modicana <sup>Slow Food</sup> profumato alle erbe fini  
con millefoglie di zucca, porri e biette e salsa alla senape antica <sup>10</sup> <sup>ⓧ</sup>  
€ 24

*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

Pan brioche morbido alla zucca e cannella, gelato di capra, salsa al cioccolato e crumble speziato <sup>1-3-7-8</sup> ✓  
€ 16

Bavarese al pistacchio e mandorla, inserto alla ricotta e arancia e base al pan di spagna <sup>1-3-7-8</sup> ✓  
€ 16

Bavarese al pistacchio, inserto al fico d'india con uverra passolina, mandarino e arancia, crumble al pistacchio salato <sup>1-3-7-8</sup> ✓  
€ 16

\* Spuma alla ricotta e cannella, pera al vin brulè, alveare al miele e crumble speziato <sup>1-3-7-8</sup> ✓  
€ 16

*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 latticolo.

**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

 : 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.*