



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 L U N C H

EXECUTIVE CHEF

MAX BALLARO'







LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

ANTIPASTI

Caponata tradizionale siciliana con
olive Nocellara del Belice , pomodoro “buttiglieddu” di Licata e
capperi di Pantelleria ⁹   
€ 38

Sarde a beccafico
* Sandwiches di sarde “masculina” in
panatura croccante con ripieno alla beccafico ¹⁻³⁻⁴⁻⁷
€ 38

Tartare di tonno rosso
aromatizzata con zenzero, lime e capperi di Pantelleria ,
salse di accompagnamento ⁴⁻⁶ 
€ 40

Avocado toast
Pan brioches ai cereali con uova pochè,
spuma di avocado e salmone affumicato ¹⁻³⁻⁴⁻⁷
€ 38

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

Gnocchetti al limone
con vongole veraci, bottarga di tonno e limone candito ¹⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴
€ 37

Pasta con le sarde
Tonnarelli di pasta fresca con
salsa tradizionale di sarde del mediterraneo,
finocchietto di montagna e zafferano etneo ¹⁻⁴⁻⁹
€ 35

Cavatelli alla norma
Cavatelli di pasta fresca con
salsa di pomodoro buttiglieddru di Licata ^{Slow Food},
melanzana perlina di Comiso e
ricotta salata dei monti sicani ¹⁻⁷⁻⁹
€ 35

Spaghettoni cacio e pepe
Pasta fresca trafilata al bronzo con
cacio di capra girgentana ^{Slow Food}, carciofi spinosi di Menfi ^{Slow Food} e
guancia di maialino nero croccante ³⁻⁷
€ 37

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

ZUPPE E VELLUTATE

Minestrone di verdure di stagione ⁹   
€ 32

Vellutata di zucchine ⁷⁻⁹  
€ 32

Vellutata di pomodoro ⁷⁻⁹   
€ 32

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

Costata di manzo
di razza autoctona Ragusana alla piastra con
patate al rosmarino 


€ 40

Involtini di carne alla siciliana
Noce di vitello in farcitura di pinoli, olive, pomodorini e
primo sale con insalata di ciliegino a basilico ¹⁻⁷

€ 40

Trancio di cernia arrosto
su fondente di patate affumicate e
verdure alla piastra ⁴⁻⁷ 

€ 40

Zuppa di pesce alla “marinisa”
Pesci, molluschi e crostacei misti in
guazzetto di pomodorini ²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴ 

€ 40

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

INSALATE

Insalata Caesar

con suprema di pollo alla piastra, insalata verde,
uova sode, ciliegino, scaglie di grana e
crostini di pane croccante 1-3 ✓

€ 32

Insalata Nizzarda

con fagiolini al vapore, insalata verde, tonno,
olive nere, acciughe, pomodorini e
cipolla rossa agrodolce 3-4 ✕

€ 32

Insalata di arance

con filetti di alici marinate secondo tradizione,
olive nere della valle del belice e
cipolla rossa agrodolce 4 ✕

€ 22

Insalata Caprese

con bocconcini di mozzarella di bufala ragusana,
pomodoro ramato, pomodoro datterino,
pomodoro ciliegino e basilico 7 ✕ ✓

€ 30

Insalata di pomodoro

con pomodoro giallo, pomodoro datterino,
pomodoro ciliegino, origano e basilico ✕

€ 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

TOAST E PANINI

Bruschetta special
con pomodoro, basilico, origano, acciughe,
olive nere e filangèe di carote¹⁻⁴


€ 32

Toast classico
con prosciutto cotto e provolina¹⁻⁷

€ 25

Club sandwich
con suprema di poll, bacon croccante, iceberg,
uova in tegame, pomodoro e maionese¹⁻³⁻⁷

€ 32

Panino caprese
con pomodoro ramato, basilico e
mozzarella di bufala ragusana¹⁻⁷ 

€ 32

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



TOAST E PANINI

Cheeseburger di chianina
Panbrioche tostato con hamburger di manzo,
bacon croccante, insalata verde, pomodoro e
formaggio cheddar ¹⁻⁷

€ 32

Pane cunzato
con pomodoro, basilico, origano,
filetti di acciughe del mediterraneo e
scaglie di formaggio siciliano primo sale ¹⁻⁴⁻⁷

€ 25

Vegan burger
Burger di verdure e legumi alla piastra con
insalata verde, pomodoro, cetrioli e salsa barbecue ¹⁻¹³  

€ 32

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

DESSERT

Cassata tradizionale siciliana¹⁻³⁻⁷

€ 20

Cannolo alla ricotta con pistacchi e canditi¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 20

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato e pistacchi³⁻⁷⁻⁸

€ 20

Coppa Tiramisù al caffè espresso¹⁻³⁻⁷

€ 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.



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 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** : 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.*