



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

MENU DEGUSTAZIONE POSEIDONE

Pizzaiola di gambero

* Battuto di gambero rosso di Mazara del Vallo con pomodoro buttiglieddu di Licata , stracciatella di burrata ragusana, olive nere e grissino tondo con farine autoctone siciliane ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷

Tagliolini vongole, ricci e bottarga

Tagliolini di pasta fresca con vongole veraci, caviale di riccio marino, bottarga di muggine e polvere di plancton marino ¹⁻⁴⁻¹⁴

Sfincionello di ombrina

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

Pre-dessert

Agrumi di Sicilia

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

Dessert

Telamone dorico

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

Petit four

MINIMO 2 PERSONE
MENU DEGUSTAZIONE:
€ 140 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

Guancetta di manzo ragusano “razza modicana”
cotta a bassa temperatura 17 ore su crema di patata di montagna,
jus alle erbe fini 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,
carciofo spinoso di Menfi e guanciale croccante ¹⁻³⁻⁷

Suinetto dei Nebrodi

Duetto di maialino nero dei Nebrodi –
filet mignon con salsa demi glace –
terrina di cosciotto con cotica croccante laccata al
miele di timo ibleo leggermente speziato,
chutney di mele antiche dell’Etna e asparagi saltati ⁷⁻⁹

Pre-dessert

Agrumi di Sicilia

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

Dessert

La nostra setteveli

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

MINIMO 2 PERSONE

MENU DEGUSTAZIONE:

€ 120 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 pomodoro buttiglieddu di Licata  , stracciatella di burrata ragusana, olive nere e grissino tondo con farine autoctone siciliane ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷


€ 38

Il nostro guanciaie

Guancetta di manzo ragusano “razza modicana” cotta a bassa temperatura 17 ore su crema di patata di montagna, jus alle erbe fini e chips di patate ⁷⁻⁹ 

€ 38

Carpaccio di tonno

Veli di tonno rosso con lamelle di arance, olive nere della valle del Belice, cipolle rosse agrodolci, capperi di Pantelleria e maionese alla bottarga ⁴ 

€ 38

Panetto soffice

ripieno di salmone affumicato, uovo pochè, spuma di avocado, asparagi e tartufo bianco 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

Cacio e pepe di Girgentana

Spaghettoni di pasta fresca trafilata al bronzo con
fonduta di cacio di capra girgentana, pepe nero tostato,
carciofo spinoso di Menfi e guanciale croccante di suino nero¹⁻³⁻⁷

€ 38

Tagliolini vongole, ricci e bottarga

Tagliolini di pasta fresca con vongole veraci,
caviale di riccio marino, bottarga di tonno rosso e
polvere di plancton marino¹⁻⁴⁻¹⁴

€ 40

Fettuccine al tartufo

Pasta fresca trafilata al bronzo mantecata con
burro, parmigiano e tartufo bianco¹⁻⁷

€ 38

Tortelloni di agnello sicano

Tortelloni di pasta fresca farciti con stracotto di agnello alle erbe fini
su purea di favette e spuma di pecorino canestrato¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰

€ 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

ZUPPE

Vellutata di zucchine ⁷⁻⁹  

€ 32

Minestrone classico di verdure e ortaggi 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

Sfincionello di ombrina

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


€ 40

Agnello Sicano

Costolette di agnello dei monti sicani a scottadito profumate alle erbe fini, salsa di arrosto, scrigno di patate al limone con spinaci e brie di capra girgentana ⁷⁻⁹⁻¹⁰ 



€ 40

Suinetto dei Nebrodi

Duetto di maialino nero dei Nebrodi –
filet mignon con salsa demi glace –
terrina di cosciotto con cotica croccante laccata al
miele di timo ibleo leggermente speziato,
chutney di mele antiche dell'Etna e asparagi saltati ⁷⁻⁹ 

€ 40

Composè di verdure

Composizione mista di verdurine in diverse cotture e consistenze con riso venere al lime, maionese vegana alla barbabietola, frutti di bosco e frutta secca ⁶⁻⁸  

€ 35

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

MENÙ DESSERT DINNER

Telamone dorico

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

€ 20

Cassata Siciliana

Classica cassata siciliana con glassa di zucchero,
crema di ricotta e frutta candita ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 20

La nostra setteveli

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

€ 20

Agrumi di Sicilia

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

€ 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, 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 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 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.