



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 tempii 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 B A M B I N I C H I L D R E N M E N U

EXECUTIVE CHEF
M A X B A L L A R O'





LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

ANTIPASTI

STARTERS

Pizzetta Margherita ¹⁻³⁻⁷

Margherita Pizza ¹⁻³⁻⁷

€ 20

Prosciutto cotto e mozzarella ⁷

Ham and mozzarella cheese ⁷

€ 20

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Cavatelli al pomodoro ¹⁻³⁻⁹

Cavatelli pasta with tomato sauce ¹⁻³⁻⁹

€ 28

Pennette al ragù bolognese ⁷⁻⁹

Pennette pasta with Bolognese sauce ⁷⁻⁹

€ 28

SECONDI PIATTI

SECOND DISHES

*Cotoletta di pollo panato con patatine fritte ¹

* Breaded chicken cutlet with fries ¹

€ 30

* Bastoncini di merluzzo con patate al forno ¹⁻⁴

* Codfish sticks with baked potatoes ¹⁻⁴

€ 30

**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 demolition according to current regulations.

For any allergies or intolerances, please consult the list of allergens.



L = ST 5 8 9 ; @ = 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.

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.

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 lattiolio.

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.

1 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;

1 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 arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

ALLERGEN LIST

#Cereals and derivatives

All cereals containing gluten such as wheat r e barle oats spelled kamut are considered allergens

The list also e tends to their h bridized strains and derived products

#Crustaceans

protein from shrimps shrimps scampi crabs lobsters lobsters are considered allergens

Of course ou should also avoid products that contain ingredients derived from shellfish

%Eggs

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

&Fish

allerg can occur for all t pes of fish and derivative products with the e ception of fish gelatine used as a support for vitamin preparations or as a clarifier in beer and wine

'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

(Soy

protein sources of allergies are present in all so products e cept for refined so bean oil and fat natural mi ed tocopherols natural D-alpha tocopherol natural D-alpha tocopherol acetate natural D-alpha tocopherol succinate a so -based vegetable oils derived from so -based ph tosterols and ester-based ph tosterols vegetable stanol ester produced from so -based vegetable oil sterols

)Milk

and products based on milk or lactose with the e ception of whe used for the manufacture of alcoholic distillates and milk

***Nuts**

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

-Celery

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

% Mustard

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

% Sesame

the whole seeds are often used for the preparation of bread but traces of sesame are often found in some t pes of flour

& Sulfur dioxide and sulphites

onl if in concentrations higher than 1 mg kg or 1 mg l e pressed as SO used as preservatives the are found in canned fish products pickled foods foods in oil and brine ams vinegar dried mushrooms soft drinks and fruit uices

% Lupins

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

% Molluscs

present in dishes based on canestrello razor clam scallop date of sea fasolaro garagolo snail mussel mure o ster 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 demolition according to current regulations.

For any allergies or intolerances, please consult the list of allergens.