



# 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   D E S S E R T D I N N E R


EXECUTIVE CHEF  
BELHASSEN BERBAT





LA TERRAZZA DEGLI DEI  
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA


## DESSERT

Couscous dolce, perle di datteri e pistacchio, crema al latte e marmellate di arance alla vaniglia<sup>1-7-8</sup>  

€ 22,00

Bianco mangiare, mandorle amare, mandorle caramellate e coulis di more di gelso<sup>8</sup>  

€ 22,00

Cannolo di nostra produzione con crema di ricotta fresca e frutta candita<sup>3-7-8</sup> 

€ 22,00

Granita al mandarino di cialdi estivi   

€ 22,00

Asiette di formaggi<sup>7</sup>  

(Tuma persa, Piacentino Ennese, pecorino e Ragusano)

€ 26,00

Tagliata di frutta di stagione   

€ 22,00

*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 lattio.

### **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.

*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.*

