



# 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 I N N E R

E X E C U T I V E   C H E F  
M A X   B A L L A R O'





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 <sup>(100 gr)</sup>

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

## NIGIRI ZUSHI (1pz)

Salmone selvaggio <sup>4-6</sup>  
€ 4

Salmone selvaggio scottato <sup>4-6</sup>  
€ 4

Tonno rosso <sup>4-6</sup>  
€ 6

Anguilla arrostita <sup>4-6</sup>  
€ 5

Gambero rosso <sup>2-4-6</sup>  
€ 5

Pesce bianco <sup>4-6</sup>  
€ 4

## URAMAKI (8 pz)

Sake <sup>4-6-11</sup>

Alga Nori, Salmone, avocado, crema di mango,  
sesamo tostato, uova di salmone e salsa Yuzu  
€ 35

Maguro <sup>4-6-11</sup>

Alga Nori, tonno, avocado, tonno piccante,  
sesamo tostato, philadelphia, caviale di  
storione, germogli di wasabi, foglie d'oro  
€ 50

Yasai <sup>6-11</sup>

Alga Nori,, alga wakami, avocado, rucola,  
sesamo tostato, teriyaki  
€ 15

## HOSOMAKI (6pz)

Scampi e gambero rosso <sup>2-4-6-11</sup>  
€ 18

Pesce bianco e uova di salmone <sup>4-6-11</sup>  
€ 16

Avocado e philadelphia <sup>6-11</sup>  
€ 6

## GUNKAN (1pz)

Salmone e uova di salmone <sup>4</sup>  
€ 10

Tonno e uova di pesce volante al  
wasabi <sup>4-14</sup>  
€ 10

Pesce bianco e scampi <sup>4-6</sup>  
€ 10

## SUSHI SET

Aperitivo (6 pz)

2 2 Nigiri, 2 Hosomaki, 2 Uramaki <sup>4-6-11</sup>  
€ 18

Sushi e sashimi mix (1pz)

4 Nigiri, 3 Hosomaki, 4 Uramaki,  
22 Gunkan,, 4 Sashimi <sup>22-4-6-11</sup>  
€ 50

Nigiri mix (6pz)  
€ 24

CHEF

FERDINANDO ARCOLEO

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

Pizzaiola di Gamberi\* 2-4-7



Gamberi rossi di Mazara, burrata, olive nere, pomodori confit, basilico

Quadrucci di dentice\* 1-3-4-6

Coulis di datterino giallo, pomodorini confit, emulsione ai ricci di mare

Tentacoli di polpo scottato\* 4-14



Salsa sfincione, cubi di patate, olive taggiasche, capperi, pomodorini

Pre dessert a cura dello Chef

Petit four

Dolce percorso 1-3-7

Cre moso al cioccolato e caramello, crumble al rum, macaron ai lamponi,  
gelo di mandarino, frutta fresca

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 3.0 <sup>1-3-7</sup>

Uovo biologico cbt, spuma di patate, biette, fonduta di piacentinu Ennese,  
crumble di pane, lime

### Spaghettoni Cacio e pepe <sup>1-3-7</sup>

Fiorita di capra girgentana, pepe bianco, porcini al rosmarino, carciofi fritti

### Filetto di Manzo alla piastra <sup>7</sup>

Millefoglie di patate al Guanciale croccante, carciofo arrosto, salsa verde alle erbe fini

### Pre dessert a cura dello Chef Petit four

### Cassata moderna <sup>1-3-7-8</sup>

Crema di ricotta alla vaniglia, frutti rossi, frutta candita, streusel alle mandorle,  
mousse al cioccolato, gel agli agrumi

MINIMO 2 PERSONE  
MENU DEGUSTAZIONE:  
€ 75 PER PERSONA

*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

## ANTIPASTI

Pizzaiola di Gamberi\* 2-4-7 

Gamberi rossi di Mazara, burrata, olive nere, pomodori confit, basilico  
€ 22

Uovo 3.0 1-3-7

Uovo biologico cbt, spuma di patate, biette, fonduta di piacentinu Ennese,  
crumble di pane, lime  
€ 18

Arancina di vacca 1-3-7- 9-10

Semisfera di carnaroli riserva cascina Crespi mantecato allo zafferano dell'Etna in  
panatura croccante con ripieno di stracotto di vacca Cinisara su fonduta di  
Ragusano D.O.P  
€ 18

Capone e caponata\* 1-4-8-9

Pesce capone in carpione, caponata di verdure, salsa agrodolce al fumetto di pesce,  
mandorle salate  
€ 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

### Ravioloni all'astice\* 1-2-3-4-6

Salsa buillaibease, Tartare di gambero, caviale di salmone,  
olio alla clorofilla

€ 20

### Quadrucchi di dentice\* 1-3-4-6

Coulis di datterino giallo, pomodorini confit, emulsione ai ricci di mare

€ 18

### Spaghettoni Cacio e pepe 1-3-7 ✓

Fiorita di capra girgentana, pepe bianco, porcini al rosmarino, carciofi fritti

€ 16

### Busiate alla trapanese 1-3-7-8 ✓

Pesto ai tre pomodori ramato, datterino, ciliegino, pistacchi,  
mandorle e basilico

€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.*



LA TERRAZZA DEGLI DEI  
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

## SECONDI PIATTI

Cacciucco alla marinisa\* 1-2-4-14 

Con pesci, molluschi, crostacei, salsa alla ghiotta, crostoni di  
pane croccante

€ 24

Tentacoli di polpo scottato\* 4-14 

Salsa sfincione, cubi di patate, olive taggiasche, capperi,  
pomodorini

€ 22

Filetto di Manzo alla piastra 7 

Millefoglie di patate al Guanciale croccante, carciofo arrosto,  
salsa verde alle erbe fini

€ 22

Medley di Rape 6-8  

Rape arcobaleno saltate, riso venere al limone, maionese  
di barbabietola, frutta secca, frutti rossi, vegetali

€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.*



## DESSERT

### Lingotto ai tre cioccolati <sup>3-7</sup>

Gianduia, al latte, fondente, inserto al caramello toffee, more, lamponi  
€ 12

### Cassata della vecchia tradizione siciliana <sup>1-3-7-8</sup>

Crema di ricotta alla vaniglia, frutti rossi, frutta candita, streusel alle mandorle,  
mousse al cioccolato, gel agli agrumi  
€ 12

### Dolce percorso <sup>1-3-7</sup>

Cre moso al cioccolato e caramello, crumble al rum, macaron ai lamponi, gelo di  
mandarino, frutta fresca  
€ 12

### Composè di frutta fresca <sup>1</sup>

Arance, frutti di bosco, ananas, kiwi, fragole, riduzioni alla frutta  
€ 12

*\*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.*