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

MENU DINNER

EXECUTIVE CHEF
BELHASSEN BERBAT

LA VETRINA DEL MEDITERRANEO ALL'AMO
(Secondo disponibilità del mercato)

Il pescato del giorno 2-4-6
€12 (100 gr)

Astice 2-4-6
€ 14 (100 gr)

Gamberone rosso di Mazara 2-4-6
€ 16 (100 gr)

Scampi 2-4-6
€ 16 (100 gr)

Aragoste 2-4-6
€ 18 (100 gr)

Ostriche 2-4-14
€ 8 al pezzo

Supplemento pasta a piacere 1-2-9
€ 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 4-6
€ 4

Salmone selvaggio scottato 4-6
€ 4

Tonno rosso 4-6
€ 6

Anguilla arrostita 4-6
€ 5

Gambero rosso 2-4-6
€ 5

Pesce bianco 4-6
€ 4

URAMAKI (8 pz)

Sake 4-6-11
Alga Nori, Salmone, avocado, crema di mango, sesamo tostato, uova di salmone e salsa Yuzu
€ 35

Maguro 4-6-11
Alga Nori, tonno, avocado, tonno piccante, sesamo tostato, philadelphia, caviale di storione, germgli di wasabi, foglie d'oro
€ 50

Yasai 6-11
Alga Nori,, alga wakami, avocado, rucola, sesamo tostato,teriyaki
€ 15

HOSOMAKI (6pz)

Scampi e gambero rosso 2-4-6-11
€ 18

Pesce bianco e uova di salmone 4-6-11
€ 16

Avocado e philadelphia 6-11
€ 6

GUNKAN (1pz)

Salmone e uova di salmone 4
€10

Tonno e uova di pesce volante al wasabi 4-14
€10

Pesce bianco e scampi 4-6
€10

SUSHI SET

Aperitivo (6 pz)
2 2 Nigiri, 2 Hosomaki, 2 Uramaki **4-6-11**
€ 18

Sushi e sashimi mix (1pz)
4 Nigiri, 3 Hosomaki, 4 Uramaki, 22 Gunkan,, 4 Sashimi 22-4-6-11
€ 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.

ANTIPASTI

Uovo poché con spumoso di patata e asparago croccante [3 - 7]
€ 18

Lambuga marinata con caponata in agrodolce ai tre pomodori [4 - 9]
€ 20

Battuta di gambero rosso di Mazara con burrata all'arancia di Ribera [2 - 7]
€ 22

Ratatouille di verdura mista di stagione e salsa al peperone [9]
€ 18

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

*Riso carnaroli riserva Cascina Crespi con porcino dell'Etna, tuma persa e polvere di erba bruciata [7]

€ 18

Spaghetto all'aglio nero, olio e peperoncino con battuta di gambero rosso al limone marinato[1 - 2]

€ 20

Gnocco di zucca con fonduta di Vastedda del Belice[1-7]

€ 18

Bottoncini di pasta fresca con ripieno di dentice e il suo ristretto [1-3 - 4]

€18

Minestrone di verdure del nostro Orto con crostini di pane profumato alle erbe [9]

€ 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.

SECONDI PIATTI

Darna di salmone selvatico con
salsa al latte di mandorla d'Avola e porro bruciato [4-10]
€24

Filetto di manzo ragusano alla voronoff con
batonnet di patate e cicoria
€ 22

Couscous alla cartaginese integrale con
fantasia di verdura [1-9]
€ 20

Stracotto di guancia di vitello con
cremoso di carota e zenzero [7]
€ 18

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 lattiolo.
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 arrosti, 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.