

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 MAX BALLARO'





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



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 FERDINANDOARCOLEO

Coperto a persona € 6,00 Il ristorante accetta V isa, 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.



MENU DEGUSTAZIONE POSEIDONE

La trilogia del tonno 4-8 🔇

* Tataki e frutta esotica, tartare alle mele verdi, prosciutto e frutti rossi

Minestra estiva con tenerumi ¹⁻²⁻⁴ Aragosta del Mediterraneo e zafferano Etneo

Sandwich di triglia rossa

* Ripieni di verdurine in brunoise su millefoglie di patate al guanciale croccante in guazzetto di fagioli Cosaruciaru di Scicli@ al sentore di rosmarino

Pre-dessert

Sorbetto al limone con acqua al fico d'india

Dessert

Ai piedi del tempio 1-3-7-8

Bavarese alla mandorla, inserto all'albicocca e rosmarino, crumble alle mandorle, spugna al pistacchio

Petit four

Buccellati con zuccata ¹⁻³⁻⁷
Taralli al limone ¹⁻³⁻⁷
Gelatine albicocca e mandarino
Pralina alla mandorla e cioccolato bianco ¹⁻³⁻⁷

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.



MENU DEGUSTAZIONE GEA

Arancina di razza modicana

Con riso Acquerello allo zafferano dell'Etna e ragù di Manzo di razza Modicana@ su spuma di Ragusano Ibleo

Mezze maniche con pesto di pistacchio ¹-7-8 ♥ e pecorino siciliano DOP

Il maialino e l'agnello

Terrina di suinetto nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura al miele di ape nera sicula@ cinta di agnello da latte alle erbe fini al pistacchio con salsa alle mandorle di Noto@ e verdurine al vapore

Pre-dessert

Sorbetto al limone con acqua al fico d'india

Dessert

Pezzo duro della tradizione 1-7-8

Cupola di gelato al pistacchio con cuore di gelato alla ricotta e base di pan di spagna alla vaniglia e agrumi e decorazioni in cioccolato al pistacchio e canditi di Sicilia

Petit four

Buccellati con zuccata ¹⁻³⁻⁷
Taralli al limone
Gelatine albicocca e mandarino ¹⁻³⁻⁷
Pralina alla mandorla e cioccolato bianco ¹⁻³⁻⁷

MINIMO 2 PERSONE MENU DEGUSTAZIONE: € 100 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.



ANTIPASTI

La trilogia del tonno⁴⁻⁸ 🛞

* Tataki e frutta esotica , tartare alle mele verdi, prosciutto e frutti rossi € 38

Gambero alla pizzaiola ²⁻⁴⁻⁷ 🔊

*Carpaccio di gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata, datterino confit, olive Nocellara, cipolla rossa agrodolce e maionese al corallo € 38

Quadro di ricciola 4-8 🔇

*Sashimi di ricciola marinata con uva nera, nocciole, gel al mandarino e asparagi verdi e frutti rossi € 38

Arancina di razza modicana 1-7-9

Con riso Acquerello allo zafferano dell'Etna e ragù di Manzo di razza Modicana@ su spuma di Ragusano Ibleo € 32

Bruschetta 3.0 ¹⁻⁷ V

Disco di pane tostato, sfoglia di mozzarella di bufala Ragusana, pomodorini confit, olive, capperi e culatello di S. Angelo di Brolo

€ 32



PRIMI PIATTI

Spaghettoni alle vongole ¹-⁴-8-1⁴ Con latte di mandorle di Noto@ e polvere di alghe € 35

Tagliolini al limone ¹⁻⁴⁻¹⁴
* Con polpa di riccio di mare ed emulsione all'Aglio dolce di Nubia@

€ 35

Minestra estiva con tenerumi¹⁻²⁻⁴ Aragosta del Mediterraneo e zafferano Etneo € 32

Mezze maniche con pesto di pistacchio¹-7-8**V** e pecorino siciliano DOP € 35

Risotto Acquerello riserva **V**Con funghi porcini iblei e tartufo nero uncinato

€ 35



SECONDI PIATTI

Sandwich di triglia rossa

*Ripieni di verdurine in brunoise su millefoglie di patate al guanciale croccante in guazzetto di fagioli Cosaruciaru di Scicli @ al sentore di rosmarino

€ 40

Zuppa di Pesce alla ghiotta 1-2-4-14
*Con filetti di pesci misti, molluschi e crostacei in guazzetto aromatico allo zafferano dell'Etna

€ 40

Polpo alla luciana 4-9-14

*Su coulis di pomodorino buttiglieddu di Licata@, cubi di patate e carote, frutti cappero e olive nere Nocellara del Belice € 40

Composè di ortaggi 6-8 🔏

Verdurine cotte e crude con maionese vegana alla barbabietola, frutta secca, riso venere al limone e frutti di bosco € 35

Il maialino e l'agnello 8

Terrina di suinetto nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura al miele di ape nera sicula@, cinta di agnello da latte alle erbe fini al pistacchio con salsa alle mandorle di Noto@ e verdurine al vapore

€ 40



MENU DELLA TRADIZIONE DINNER

Sarde a beccafico ¹-4-8
*In panatura croccante su insalatina di finocchi e arance
€ 40

Caponata Siciliana⁸⁻⁹ Con mandorle e pistacchi € 35

Spaghettoni con le Sarde¹⁻⁴⁻⁹ *Finocchietto selvatico, zafferano, uva passa e pinoli € 40

Cavatelli alla Norma¹⁻⁷⁻⁹ Con salsa di pomodoro, melanzane perlina, basilico e ricotta salata € 35

Involtini di pesce spada¹⁻⁷
In panatura aromatica farciti con pinoli, uvetta, agrumi,
mollica e caciocavallo
€ 40

Falso magro alla siciliana ³⁻⁷⁻⁹
Girello di manzo farcito con polpa di vitello, uova sode, carote e pecorino primo sale siciliano

€ 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.



MENU DESSERT DINNER

Ai piedi del tempio 1-3-7-8

Bavarese alla mandorla, inserto all'albicocca e rosmarino, crumble alle mandorle, spugna al pistacchio e sfere all'albicocca

Selezione di gelati e sorbetti del territorio 7-8

Pistacchio, mandorla, cioccolato, vaniglia, nocciola, limone e fragoline di bosco € 22

Pezzo duro della tradizione 1-7-8

Cupola di gelato al pistacchio con cuore di gelato alla ricotta e base di pan di spagna alla vaniglia e agrumi e decorazioni in cioccolato al pistacchio e canditi di Sicilia

€ 22

Intreccio ai tre cioccolati ⁷⁻⁸

Mousse al cioccolato fondente, mousse al cioccolato gianduia e mousse al cioccolato su terra al cacao € 22

Fior di fragola

Bavarese alla fragola con fiore alla fragolina di bosco e ganache alla vaniglia su frangipane al pistacchio e spugna al pistacchio e spugna al pistacchio

€ 22

SELEZIONEDIFORMAGGI

Piacintinu Ennese DOP - formaggio pecorino
Vastedda del Belice DOP - formaggio di vacca
Caciocavallo Ragusano DOP - formaggio di vacca
Tuma persa di Castronovo di Sicilia - formaggio pecorino
Camambert di Capra Girgentana @

Blu di capra Girgentana @

€ 22

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, nociole, 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 conser- ve 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, ostri- ca, 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.