



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 tempî 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 L U N C H

EXECUTIVE CHEF

MAX BALLARO'





LA TERRAZZA DEGLI DEI

IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

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, germogli 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.



LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

ANTIPASTI

Cotto e crudo di mare ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴

Sashimi di ricciola tonno e salmone, gambero rosso in manto di pasta Kataifi e tentacolo di polpo scottato con citronette alle erbe

€ 38

Tartare di tonno pinne gialle ⁴ 

con pomodorini confit, olive nere, capperi, lime e zenzero

€ 38

Carpaccio di manzo di razza modicana ⁶⁻⁸ 

con frutti rossi, mandorle tostate, misticanza e mayonnaise vegana alle erbe di campo

€ 36

Veli di culatello dei Nebrodi ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

con rosa di melone Cantalupo, frutti di bosco e montanarine al miele

€ 36

Classica Parmigiana di Melanzane ⁷⁻⁹ 

con riduzione al pomodoro datterino, gocce di pesto al basilico

€ 32

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

Cavatelli alla Norma ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ ✓
con scaglie di ricotta salata
€ 35

Sedanini con tenerumi ¹⁻⁹ ✓
zucchina lunga, polpa di pomodoro e pane tostato
€ 35

Tagliolini alle vongole veraci ¹⁻⁴⁻¹⁴
con crema all'aglio dolce e polvere di prezzemolo
€ 37

Spaghettoni alle sarde ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹
con pomodoro, pinoli, uvetta e finocchietto selvatico
€ 35

Mezze maniche con pesce spada ¹⁻⁴⁻⁹
*melanzane, pomodorini e mentuccia
€ 37

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

Costata di Manzo

Alla piastra, con patate prezzemolate e olio extravergine Nocellara
€ 40

Tagliata di controfiletto di vitello¹⁰

con patate al profumo di rosmarino

€ 40

Filetto di Ricciola scottato⁴⁻⁹

*con salsa alla Mediterranea (pomodorini, olive nere, basilico)

€ 40

Gran Fritto di Calamari e Gamberi¹⁻²⁻⁴

con misticanza e salsa al limone

€ 40

Insalata di polpo alla citronette⁴⁻⁹

*con patate al vapore, olive nere nocellara, pomodori datterino e basilico

€ 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.*



LA TERRAZZA DEGLI DEI
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

INSALATE

Insalata Nizzarda³⁻⁴

Insalata verde, pomodori ciliegino, cipollotto, uova sode, acciughe affumicate, tonno sott'olio, olive nere e fagiolina

€ 32

Insalata Cesar¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷

Insalata verde, petto di pollo, pane tostato, grana padano, dressing cesar e uova sode

€ 32

Mediterranea

Pomodori, olive verdi, barattiere, basilico

€ 30

Insalata Caprese⁷

Pomodori gialli e rossi, mozzarella di bufala, basilico

€ 30

Siciliana⁷

Finocchi, arance, olive, primo sale, origano, basilico

€ 30

Mista

Soncino, lattuga, rucola, cetrioli, barattiere, pomodori, radicchio, carote

€ 30

Verde

Soncino, lattuga, rucola, cetrioli, barattiere

€ 25

Insalata di riso⁴⁻⁵⁻⁶

Pomodorini, olive nere, tonno all'olio d'oliva, mais, mozzarella, pesto di basilico

€ 32

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

SANDWICHES

Club Sandwich¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷

Pane bianco in cassetta, bacon, uova, lattuga, pollo,
pomodori ramato, maionese

€ 32

Toast prosciutto e formaggio¹⁻⁶⁻⁷

Pane bianco in cassetta tostato, prosciutto cotto, provola dolce

€ 25

Cheese Burger¹⁻⁶⁻⁷

Pane bianco tostato, hamburger di manzo, pomodoro,
lattuga, cheddar

€ 32

Toast con Verdure¹⁻⁷

Pane bianco in cassetta tostato, zucchine e carote alla piastra

€ 25

Pane cunzatu siciliano¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Pagnottina di grani antichi siciliani con pomodoro, acciughe,
pecorino, tuma persa di Castronovo di Sicilia,
origano e olio extravergine

€ 25

Tutti i nostri Sandwich vengono serviti con patatine fritte

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, sfornati, 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 lattiolio.

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 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.*