



# 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 L U N C H

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 (100 gr)

Astice <sup>2-4-6</sup>

€ 14 (100 gr)

Gamberone rosso di Mazara <sup>2-4-6</sup>

€ 16 (100 gr)

Scampi <sup>2-4-6</sup>

€ 16 (100 gr)

Aragoste <sup>2-4-6</sup>

€ 18 (100 gr)

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

## ANTIPASTI

Varietà di Caprini di razza Girgentana con confettura al mandarino tardivo di Ciaculli e miele di ape nera sicula di Zafferana <sup>7-8</sup> ✓

(Fiorita, primo sale, robiola, blu, fiocco di neve)

€ 22

Carpaccio di vitello di razza Modicana marinata alle erbe fini con bufala Ragusana, pomodorini di Pachino e arance di Ribera <sup>7</sup>

€ 24

Selezione di pregiati salumi regionali con caponata tradizionale Siciliana <sup>7-8-9</sup>

(Salamella di Sant'Angelo IGP, Coppa di suinetto nero dei Nebrodi, Salsiccia affumicata piccante di Ibla, fiocco di culatello di Brolo, prosciutto di pecora di Campobello di Mazara)

€ 22

Beccafico di sarde Masculina da Magghia ripiene di pane morbido di grani antichi perciasacchi e tummina, pomodorini secchi e agrumi della Valle in panatura croccante su insalatina di carciofi alla citronette <sup>1-3-4-8</sup>

€ 24

*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 di pasta fresca con broccoletto verde e sparacello,  
sentori di limone e fonduta di ragusano DOP <sup>1-7</sup> ✓  
€ 20

Spaghettoni con le sarde, finocchietto selvatico,  
mandorle della Valle, zafferano Etneo e  
pomodori soleggiati con crumble di pane di grani antichi <sup>1-4-8</sup>  
€ 22

Gnocchi di patate con purea di zucca gialla,  
spuma di Tuma persa di Castronovo di Sicilia e  
polvere di olive nere Nocellara <sup>1-3-7-8</sup> ✓  
€ 18

Mezze maniche di pasta fresca con pesce spada,  
pomodoro datterino, melanzane e mentuccia <sup>1-4</sup> \*  
€ 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.*



LA TERRAZZA DEGLI DEI  
IL RISTORANTE DI VILLA ATHENA

## SECONDI PIATTI

Sformato di cavolfiore violetto “Affogato” alla catanese  
bagnato al nero d’avola, olive nere Nocellara Etnea, Vastedda  
del Belice e cipolla paglina di Castrofilippo <sup>7</sup> ✓  
€ 20

Trancio di Ricciola Lampedusana alla piastra profumata al  
rosmarino con carciofi arrosto alla Viddanedda <sup>4</sup> \*  
€ 24

Tagliata di controfiletto di vitello arrosto con  
senape antica agrodolce e verdure di stagione alla griglia <sup>10</sup>  
€ 22

Sandwich di triglia rossa alla piastra su zocchetto di patata  
alle erbe e zuppetta di fagioli Cosaruciaru di Scicli <sup>4</sup>  
€ 24

*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

## DESSERT

Cassata Siciliana con riduzione al mandarino <sup>1-3-7</sup>

€ 12

Cannolo alla ricotta con pistacchi e frutta candita <sup>1-3-7-8</sup>

€ 12

Selezione di gelati e sorbetti della tradizione Siciliana  
(Mandarino, vaniglia, cioccolato, limone, pistacchio) <sup>7-8</sup>

€ 12

Semifreddo alle mandorle e pistacchi con riduzione di  
passito di Pantelleria <sup>3-8</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.*



## 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.*