

D

Degustazione



La teoria dei quattro elementi

(introdotta nel VI secolo a.C dal filosofo greco Anassimene di Mileto e successivamente da Empedocle, assimilata anche da Socrate ed Aristotele.)

Ogni sostanza esistente, nel microcosmo e macrocosmo, è costituita da una composizione di quattro elementi naturali, **fuoco, aria, acqua, terra.**

Il **fuoco**, elemento purificatore e vivificatore, racchiude in sé il principio della vita, che scaturisce dalla sua energia.

L'**aria**, intangibile, è l'energia vitale che respiriamo, senza la quale non sarebbe possibile vivere; non può essere afferrata e rappresenta il respiro cosmico.

L'**acqua**, fonte della vita, dalla sorgente diventa torrente, poi fiume fino a giungere nel mare, oltrepassando gli ostacoli che incontra nel suo cammino, arrivando fino ad addentrarsi nelle profondità della terra.

La **terra**, solida e rigogliosa, simboleggia la materia primordiale, accoglie la vita e la nutre.

IL MENU DEL FUOCO VIENE SERVITO IL MERCOLEDÌ E IL SABATO
ARIA E ACQUA&TERRA LE ALTRE SERE DELLA SETTIMANA

The theory of the four elements

*(introduced in the 6th century .C by the Greek philosopher
Anaxymne of Miletus and later by Empedocles, also assimilated
by Socrates and Aristotle)*

Each existing substance, in microcosm and macrocosm, consists of a composition of four natural elements, **fire, air, water, earth.**

The **fire**, a purifying and vivifying element, embodies the principle of life, which springs from its energy.

The **air**, intangible, is the vital energy that we breathe, without which it would not be possible to live; cannot be grasped and represents cosmic breath.

The **water**, the source of life, from the spring becomes a stream, then a river until it reaches the sea, crossing the obstacles it encounters in its path, going so far as to enter the depths of the earth.

The **earth**, solid and lush, symbolizes primordial matter, welcomes life and nourishes it.

THE MENU OF FUOCO IS SERVED ON WEDNESDAY AND SATURDAY
ARIA AND ACQUA&TERRA THE REST OF THE WEEK

A

Aria



Viviana a Villadorata in piccoli assaggi | amuse bouche

MARE



insalatina di mare con passatina di pomodoro datterino, ricotta fresca di Noto e buccia di limone di Villadorata

seafood salad with datterino tomato puree, fresh local ricotta and lemon zest

TAGLIOLINO



tagliolini di pasta fresca (grano timilia) con pesto di pistacchio siciliano, bottarga di tonno e profumo di arancia di Villadorata

tagliolini homemade pasta (timilia wheat) with Sicilian pistachio pesto, tuna bottarga flavoured with Villadorata orange

SEPPIA



seppia scottata, crema di patata affumicata, olio alla menta, nero di seppia e fonduta di ragusano

seared cuttlefish, smoked potato, mint oil, squid ink and Ragusano melted cheese

PREDESSERT

a sorpresa della Chef | *Chef's surprise*

MANDORLA



guscio di meringa con spuma di zabaglione, sorbetto al cacao e caffè, mandorle di Noto Presidio Slow Food e pepe timut

meringue with zabaglione cream, cocoa and coffee sorbetto, Noto almonds Slow Food Presidium and timut pepper

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | 85 € a persona
THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE

AT

Acqua&Terra



Viviana a Villadorata in piccoli assaggi | amuse bouche

TONNO



tonno crudo agli agrumi di Villadorata, capperi di Salina presidio Slow Food e olive
*tuna marinated with citrus from Villadorata, capers from Salina Slow Food
Presidium and olives*

MELANZANA



melanzana cotta al vapore, pomodoro cotto e crudo, Parmigiano reggiano 36 mesi
e salsa di basilico
*steamed aubergine, fresh and cooked tomato, 36 months aged Parmigiano
Reggiano and basil cream*

ANELLINO



anellini siciliani con patate, fagioli badda di Polizzi Generosa Presidio Slow Food,
sedano e vongole
*Sicilian anellini pasta with potatoes, Badda beans from Polizzi Generosa SlowFood
Presidium, celery and clams*

ORTO



pan cotto di grano antico russello, verdure dell'orto, erbe aromatiche e provola dei
Nebrodi Presidio Slow Food
*pan cotto (cooked bread with ancient wheat russello), vegetables from our garden,
aromatics herbs and Nebrodi provola cheese*

MAIALINO



suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food con verdure scottate, crema di
formaggio scirocco, melassa di fico e pesca
*Nebrodi black piglet Slow Food Presidium with sauteéd vegetables, Scirocco
cheese cream, figs treacle and peach*

PREDESSERT

a sorpresa della Chef | *Chef's surprise*

LIMONE

finto limone con mousse di limone di Villadorata e cuore liquido con biscotto
lemon with Villadorata lemon mousse and liquid heart with biscuit

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | 100 € a persona
THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE

Se vuoi conoscere gli allergeni e gli ingredienti contenuti nei piatti chiedi al nostro staff.
Please ask our staff for the allergens and any ingredient.

Gli ingredienti che utilizziamo sono sempre freschi, le verdure sono dell'orto di Villadorata,
alcuni prodotti sono Presidi Slow Food.

Il pesce è pescato fresco dai pescatori di Marzamemi e Portopalo.
The ingredients that we use are always fresh, the vegetables are from our
vegetable garden of Villadorata, some products are Slow Food Presidia.
The fish is caught fresh by the fishermen of Marzamemi and Portopalo.



vegetariano
vegetarian



senza glutine
gluten free



senza lattosio
lactose free