


C

Cena



Per partire... i sapori della Val di Noto e del suo mare
To start... the flavors of the Val di Noto and its sea

MARE  30,00 €

insalatina di mare con passata 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 of Villadorata

CIPOLLA  26,00 €

cipolla di Giarratana Presidio Slow Food al barbecue con fonduta di formaggio Ragusano Dop affumicato, crostini, erbe aromatiche e profumo di limone di Villadorata
bbq Giarratana onion with smoked cheese Ragusano, crostini, aromatic herbs and lemon scent of Villadorata

CRUDO DEL GIORNO   30,00 €

pescato del giorno crudo agli agrumi di Villadorata, capperi di Salina Presidio Slow Food e olive
raw fish of the day marinated with citrus from Villadorata, capers from Salina Slow Food Presidium and olives

FASSONA   26,00 €

roastbeef di manzo Fassona piemontese Presidio Slow Food, verdure del nostro orto e verza viola fermentata
roastbeef Fassona Piemontese Slow Food Presidium, vegetables from our garden and fermented purple cabbage

MELANZANA    26,00 €

tartare di melanzana al barbecue con cipollotto fresco, mandorle di Noto Presidio Slow Food, polvere di pomodoro, pomodoro confit e basilico
bbq aubergine tartare with fresh spring onion, Noto Slow Food Presidium almonds, tomato powder, tomato confit and basil

Per conoscere... il grano e il riso:
i cereali ci raccontano una storia
*To know... wheat and rice:
cereals tell us a story*

ANELLINO



32,00 €

anellini siciliani con ragù di pesce, molluschi, crostacei e pescato del giorno con pomodorini, profumo di agrumi di Villadorata e salsa di prezzemolo
fish ragout, shellfish, crustacean and fresh fish, small tomatoes, scents of citrus from Villadorata and parsley cream

TAGLIOLINO



32,00 €

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

MEZZO PACCHERO



26,00 €

mezzo pacchero (Verrigni grano Senatore Cappelli) al doppio pomodoro, crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e basilico
mezzo pacchero (Verrigni Senatore Cappelli wheat), double tomato sauce, 36 months aged Parmigiano Reggiano cream and basil


RISO






28,00 €


risotto con riso carnaroli, cacio siciliano e 7 pepi dal mondo con crema di limone di Villadorata
risotto with rice carnaroli, Sicilian cheese and 7 peppers around the world with Villadorata lemon cream

Per viaggiare... pescatori, coltivatori e allevatori:
gli uomini tra isola e continente
*To travel... fishermen, farmers, and breeders:
men between island and continent*

POLPO  32,00 €
polpo scottato in padella con salsa di carote al burro affumicato, gel di limone,
carota dell'orto al forno
*octopus lightly cooked in a pan, carrots sauce browned with smoked butter, lemon
sauce from Villadorata, baked carrot from our garden*

MAIALINO  36,00 €
suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food con melanzane al bbq, insalatina
d'arancia e pistacchio
*Nebrodi black piglet Slow Food Presidium with bbq aubergine orange salad and
pistachio*

OSSO   32,00 €
osso al forno con tartare di Fassona piemontese Presidio Slow Food, maionese
alla senape e fondo di manzo
*roasted beef bone backed with Piedmont Fassona beef Slow Food Presidium
tartare, mayonnaise with mustard and beef stock*

ORTO  26,00 €
pan cotto di grano antico russello, verdure dell'orto, erbe aromatiche e ragusano
affumicato Presidio Slow Food
*pan cotto (cooked bread) made with ancient wheat russello, vegetables from our
garden, aromatics herbs and ragusano cheese Slow Food Presidium*

Per tornare... la dolcezza della Sicilia
To come back... the sweetness of Sicily

MANDORLA



15,00 €

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

SALVIA

15,00 €

panna cotta alla salvia e limone di Villadorata, spugna di cacao e sorbetto di albicocca
panna cotta with sage and lemon from Villadorata, cocoa sponge and apricot sorbet

FUMO

15,00 €

brioche al forno con gelato di capra affumicato alle foglie di limone e agrumi di Villadorata
backed brioche with goat icecream smoked with lemon and citrus leaves from Villadorata

PESCA



13,00 €

pesca caramellata, ghiaccia e crema di mandorle di Noto Presidio Slow Food e biscotto speculus alla cannella
caramelised peach, slush and cream of Noto almonds Slow Food Presidium and speculus biscuit with cinnamon

Pane di nostra produzione
cotto nel forno a legna e Coperto
*Bread of our production
cooked in a wood oven and cover charge*

5,00 €

Crediamo che l'amore per il cibo e per il gusto cammini insieme ad una scelta di sostenibilità, di etica, di unicità e di sostegno della biodiversità alimentare.

Occorre conoscere la storia intima di quello che mangiamo, avere attenzione alla qualità della materia prima, selezionare solo produttori e artigiani che rispettano l'ambiente.

La nostra cucina è attenta alla salute dei nostri ospiti in un'ottica di cura della persona e del pianeta, oltre che al piacere della tavola, alle stagioni, alla loro alternanza, alla tutela delle risorse ittiche, agli ambienti marini e costieri e alle comunità di pescatori contro lo sfruttamento intensivo delle risorse.

Il cibo ci lega a tutte le cose viventi, alla nostra identità e origine e ci apre al mondo.

In questa visione nel menu troverete ingredienti a Km 0, prodotti nel nostro orto e presso la cooperativa sociale "Si può fare", sani, puliti e giusti, verdure biologiche o da agricoltura integrata e biodinamica, carni di allevamenti italiani e di razze autoctone della nostra tradizione e cultura, farine di grani antichi, no OGM, presidi Slow Food della Sicilia che rispettano rigidi disciplinari.

La creatività di Viviana Varese e la conoscenza dei prodotti che utilizziamo, unita alla curiosità ci spingono a ricercare, influenze e spezie di altri luoghi, perché la nostra cucina è cosmopolita e arcobaleno.

Alcuni dei nostri piatti sono realizzati da Eta Beta, associazione tra artisti impegnati nella ricerca e nella sperimentazione di materiali, con un'attenzione particolare al sociale che sviluppa progetti volti a favorire adeguate opportunità di socializzazione ed inclusione sociale.

Anche le nostre brigate di sala e di cucina rispecchiano il nostro approccio alla diversità, con differenze, di sesso, razza, cultura, religione che arricchiscono tutti noi.

We believe in the love for food and the taste walks together with a choice of sustainability, ethics and support of food biodiversity.

It is necessary to know the intimate history of what we eat, to pay attention to the quality of the ingredients, to select only producers and artisans who respect the environment.

Our cuisine is attentive and focused to the health of our guests with a view to caring for the person and the planet, as well as the pleasure of the table, the seasons, their alternation, the protection of fish resources, marine and coastal environments and fishing communities against the intensive exploitation of resources.

Food binds us to all living things, to our identity and origin and opens us to the world.

In this vision on the menu you will find ingredients at Km 0, produced in our garden and at the social cooperative "Si può fare", healthy, clean and fair, organic vegetables or integrated and biodynamic agriculture, meat from Italian farms and native breeds of our tradition and culture, ancient grain flours, no GMOs, Slow Food presidios of Sicily that respect strict regulations.

Viviana Varese's creativity and knowledge of the products we use, combined with curiosity, push us to research, influences and spices of other places, because our cuisine is cosmopolitan and rainbow.

Some of our dishes are made by Eta Beta, an association between artists engaged in the research and experimentation of materials, with a particular attention to social that develops projects aimed at promoting adequate opportunities for socialization and social inclusion.

Our restaurant and our kitchen brigades also reflect the philosophy of approach to diversity, with differences in gender, race, culture, religion that enrich us all.

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