

M

Menu



VIVA è vita

VIVA è materia

VIVA è colore

VIVA è gioia di creare e fame di fare

La terra è VIVA, per questo Viviana Varese ha scelto Country House Villadorata, un luogo che riflette perfettamente l'etica gastronomica della sua cucina. Un luogo magico dove "sporcarsi" le mani e coltivare la passione del fare.

"La natura sceglie e decide" afferma Viviana Varese "seguire il suo umore e la sua potenza, con rispetto, gioia e gratitudine, è uno dei miei valori primari".

Le produzioni locali, gli ingredienti, i Presidi Slow Food dell'isola ci ispirano nella creazione di nuove ricette, insieme ad alcuni piatti storici di Viviana Varese.

***In cucina: Matteo Carnaghi Executive Chef e Ida Brenna Pastry Chef
In sala: Felice Falzarano Maitre e Michela Cavallo Sommelier***

The earth is ALIVE, for this Viviana Varese has chosen Country House Villadorata, a place that perfectly reflects the gastronomic ethic of her cuisine. A magical place to "get dirty" your hands and cultivate the passion of doing.

"Nature chooses and decides" says Viviana Varese "following her mood and her power, with respect, joy and gratitude, is one of my primary values".

Local productions, ingredients, Slow Food Presidia of the island inspire us in the creation of new recipes, along with some historical dishes by Viviana Varese.

Matteo Carnaghi Executive Chef and Ida Brenna Pastry Chef
Felice Falzarano Maitre and Michelangela Cavallo Sommelier

Antipasti *Starters*

MARE | € 30 

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 Noto ricotta cheese and Villadorata lemon peel

POMPELMO | € 32 

ceviche di pescato del giorno al pompelmo rosa di Villadorata con crema di ricotta affumicata, verdure croccanti e sale di Trapani

ceviche with catch of the day, pink grapefruit from Villadorata, smoked ricotta cream, crunchy vegetables and Trapani salt

MELANZANA | € 28   **V**

cubo di melanzana fondente laccata alla mandorla di Noto su salsa di caponata e brodo intenso di melanzana

aubergine cube lacquered with Noto almond, caponata sauce and intense aubergine broth

CARPACCIO | € 30  

carpaccio di pescato del giorno con salmoriglio di erbe spontanee, limone di Villadorata e insalatina del nostro orto

fish carpaccio with wild herbs salmoriglio, Villadorata lemon and salad from our garden

UOVO | € 26 **V**

uovo morbido con crema di asparagi, fave e piselli, croccante di grani antichi e scaglie di pecorino siciliano

soft egg with cream of asparagus, broad beans and peas, crunchy ancient grains and flakes of Sicilian pecorino cheese

Primi piatti *First dishes*

TAGLIOLINO | € 32

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

fresh timilia wheat pasta tagliolini with Sicilian pistachio pesto, tuna botargo and Villadorata orange scent

ANELLINO | € 32

anellini siciliani con patate, fagiolo Badda di Polizzi Generosa Presidio Slow Food, sedano e vongole

Sicilian rings pasta with potatoes, Polizzi Generosa Badda bean Slow Food Presidium, celery and clams

RISOTTO | € 28

risotto con crema di piselli e pecorino, pisellini del nostro orto, salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food croccante e menta

risotto with peas and pecorino cheese, baby peas of our garden, Palazzolo Acreide sausage Slow Food Presidium and mint

TORTELLO | € 28

tortello di pasta fresca ripieno di melanzana alla brace, cuori di pomodoro fresco e fonduta leggera di provola dei Nebrodi

fresh tortello filled with barbecued aubergine, fresh hearts tomato and Nebrodi provola light fondue

Secondi piatti *Second courses*

CALAMARO | € 34

calamaro al barbecue, purea di patate all'olio di Villadorata e lime, pil-pil di calamaro e peperone alla brace

grilled squid, mashed potatoes with Villadorata oil and lime, pil-pil of squid and grilled pepper

CERNIA | € 36

cernia scottata, carciofo cotto alla brace e crema di carciofi

seared grouper, roasted artichoke and artichoke's cream

MAIALINO | € 40

suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food con finocchio arrostito, formaggio ficu e insalatina d'arancia e pistacchio

black pork of Nebrodi Slow Food Presidium with roasted fennel, ficu cheese and orange and pistachio salad

ORTO | € 26

pancotto di grano antico russello, verdure dell'orto, fonduta di ragusano affumicato Presidio Slow Food

ancient russello wheat pancotto, garden vegetables, smoked ragusano fondue Slow Food Presidium

Dessert | € 16

MANDORLA E PISELLI

minestrone di piselli e cetriolo, gelato alla mandorla di Noto e menta
pea and cucumber soup, Noto almond ice cream and mint

FRAGOLA

ricotta siciliana di pecora, variazione di cuori di pomodoro dell'orto, basilico e fragola, meringa al limone e sorbetto di fragola
Sicilian sheep ricotta, variation of garden tomato hearts, basil and strawberry, lemon meringue and strawberry sorbet

AGRUMI

zuppetta di agrumi di Sicilia con pistacchio, frangipane all'arancia e olio di Villadorata
Sicilian citrus soup with pistachio, orange's frangipane and Villadorata oil

CIOCCOLATO E CILIEGIA

variazione di cioccolato, ciliegia e vaniglia
variation of chocolate, cherry and vanilla

GELATI E SORBETTI di nostra produzione

ice creams and sorbets

Pane di nostra produzione cotto nel forno a legna e Coperto | € 5

Bread of our production baked in a wood oven and Cover Charge

Acqua San Pellegrino e Acqua Panna | € 5

San Pellegrino water and Acqua Panna water

Caffè NESPRESSO® | € 5

Brasile, India, Guatemala, Perù Organic, Decaffeinato

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.

The theory of the four elements

(introduced in the 6th century a.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.

MENU ARIA

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | 90 € a persona | for person
THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE | WINE PARING 50 € a persona | for person

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 Noto ricotta cheese and Villadorata lemon peel

RISOTTO

risotto con crema di piselli e pecorino, pisellini del nostro orto, salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food croccante e menta

risotto with peas and sheep cheese, baby peas of our garden, Palazzolo Acreide sausage Slow Food Presidium and mint

MAIALINO

suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food con finocchio arrostito, formaggio ficu e insalatina d'arancia e pistacchio

black pork of Nebrodi Slow Food Presidium with roasted fennel, ficu cheese and orange and pistachio salad

Predessert a sorpresa dello Chef | *Chef's surprise*

FRAGOLA

ricotta siciliana di pecora, variazione di cuori di pomodoro dell'orto, basilico e fragola, meringa al limone e sorbetto di fragola

Sicilian sheep ricotta, variation of garden tomato hearts, basil and strawberry, lemon meringue and strawberry sorbet

MENU ACQUA E TERRA

Due tuffi nel mare / Due passi nell'orto

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | 110 € a persona | for person
THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE | WINE PARING 85 € a persona | for person

Viviana a Villadorata in piccoli assaggi | amuse bouche

POMPELMO

ceviche di pescato del giorno, pompelmo rosa di Villadorata, crema di ricotta affumicata, verdure croccanti e sale di Trapani

ceviche with catch of the day, pink grapefruit from Villadorata, smoked ricotta cream, crunchy vegetables and Trapani salt

CARPACCIO

carpaccio di pescato del giorno con salmoriglio di erbe spontanee e limone di Villadorata e insalatina del nostro orto

fish carpaccio with wild herbs salmoriglio and Villadorata lemon and salad from our garden

MELANZANA

cubo di melanzana fondente laccato alla mandorla di Noto e menta, salsa di caponata e brodo intenso di melanzana

aubergine cube lacquered with Noto almond and mint, caponata sauce and intense aubergine broth

ORTO

pancotto di grano antico russello, verdure dell'orto, fonduta di ragusano affumicato Presidio Slow Food

ancient russello wheat pancotto, garden vegetables, smoked ragusano fondue Slow Food Presidium

TAGLIOLINO

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

fresh timilia wheat pasta tagliolini with Sicilian pistachio pesto, tuna bottarga and Villadorata orange scent

CALAMARO

calamaro al barbecue, purea di patate all'olio di Villadorata e lime, pil-pil di calamaro e peperone alla brace

grilled squid, mashed potatoes with Villadorata oil and lime, pil-pil of squid and grilled pepper

Predessert a sorpresa dello Chef | *Chef's surprise*

MANDORLA E PISELLI

minestrone di piselli e cetriolo, gelato alla mandorla di Noto e menta
pea and cucumber soup, Noto almond ice cream and mint

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.*



senza glutine
gluten free



senza lattosio
lactose free



vegetariano
vegetarian