

# 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: Valentina Rizzi e Felice Falzarano Maitre, 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  
Valentina Rizzi and Felice Falzarano Maitre, Michela Cavallo Sommelier

## 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 | 105 € 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 Tuma Persa Presidio Slow Food, cipollotto al barbecue, salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e limone

*risotto with Tuma Persa Slow Food Presidium, grilled spring onion on barbecue, Palazzolo Acreide sausage Slow Food Presidium and lemon*

## **CALAMARO** ☒ ❄️

calamaro leggermente scottato, purea di patate e porro, pala di cactus alla brace, salsa di fico d'india arrostito e brodo intenso di calamaro

*lightly grilled squid, mashed leeks and potatoes, cactus cooked on the barbecue, prickly pear sauce and squid broth*

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

## **PESCA E MANDORLA** ☒

pesca caramellata con variazione di mandorle di Noto e foglia di fico

*caramelized peach with variation of almond from Noto and fig leaf*

# MENU ACQUA E TERRA

*Due tuffi nel mare / Due passi nell'orto*

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | 125 € 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 agrumi

*ceviche with catch of the day, pink grapefruit from Villadorata, smoked ricotta cream, crunchy vegetables and citrus fruits*

## ANGURIA

cubo di anguria cotta alla brace, robiola di capra girgentana, acqua di pomodoro e olio al basilico

*grilled watermelon cube, girgentana goat robiola cheese, tomato water and basil oil*

## ORTO

pancotto di grano Russello, verdure dell'orto, fonduta leggera di pecorino siciliano

*Russello wheat pancotto, garden vegetables, sicilian pecorino fondue*

## 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*

## PESCATO

pescato del giorno alla brace, gazpacho verde, estratto di erbe dell'orto, papaya verde siciliana e salsa alla mandorla di Noto

*grilled catch of the day, green cold gazpacho, garden erbs essence, green sicilian papaya and almond sauce*

## MAIALINO

suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food con melanzana al barbecue, formaggio ficu e frutta acidula caramellata

*black pork of Nebrodi Slow Food Presidium with roasted aubergine, ficu cheese and caramelized sour fruit*

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

## PAPAYA E PEPERONE

papaya siciliana alla brace, vaniglia e sorbetto al peperone

*grilled sicilian papaya, vanilla and red pepper sorbet*

## Antipasti Starters

**MARE** | € 38 

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** | € 36 

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

*ceviche with catch of the day, pink grapefruit from Villadorata, smoked ricotta cream, crunchy vegetables and citrus fruits*

**ANGURIA** | € 32  **V**

cubo di anguria cotta alla brace, robiola di capra girgentana, acqua di pomodoro e olio al basilico

*grilled watermelon cube, girgentana goat robiola cheese, tomato water and basil oil*

**CARPACCIO** | € 36  

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** | € 32 **V**

uovo morbido con tenerumi, fiori di zuccina, croccante di grani antichi e fonduta di pecorino siciliano

*soft egg with tenerumi, courgette flowers, crunchy ancient grains and Sicilian pecorino cheese fondue*

## Primi piatti *First dishes*

### TAGLIOLINO | € 38

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 | € 34 **V**

anellini siciliani aglio e olio, patata leggermente affumicata, pecorino siciliano ed erbe aromatiche

*Sicilian rings pasta with lightly smoked potatoes, garlic, sicilian pecorino and aromatic herbs*

### RISOTTO | € 38

risotto con Tuma Persa Presidio Slow Food , cipollotto al barbecue, salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e limone

*risotto with Tuma Persa Slow Food Presidium, grilled spring onion on barbecue, Palazzolo Acreide sausage Slow Food Presidium and lemon*

### TORTELLI | € 36 **V**

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

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

### SPAGHETTO | € 48

spaghetti Verrigni con cicala imperiale, salsa di prezzemolo e profumo di limone

*Verrigni spaghetti with slipper lobster, parsley extract and lemon*



## Secondi piatti *Second courses*

### CALAMARO | € 42

calamaro leggermente scottato, purea di patate e porro, pala di cactus alla brace, salsa di fico d'india arrostito e brodo intenso di calamaro

*lightly grilled squid, mashed leeks and potatoes, cactus cooked on the barbecue, prickly pear sauce and squid broth*

### PECATO | € 40

Pescato del giorno alla brace, gazpacho verde, estratto di erbe dell'orto, papaya verde siciliana e salsa alla mandorla di Noto

*grilled catch of the day, green cold gazpacho, garden erbs essence, green sicilian papaya and almond sauce*

### MAIALINO | € 42

suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food con melanzana al barbecue, formaggio ficu e frutta acidula caramellata

*black pork of Nebrodi Slow Food Presidium with roasted aubergine, ficu cheese and caramelized sour fruit*

### ORTO | € 36

pancotto di grano Russello, verdure dell'orto, fonduta leggera di pecorino siciliano

*Russello wheat pancotto, garden vegetables, sicilian pecorino fondue*

### CIPOLLA | € 36

cipolla di Giarratana presidio Slow Food, pane integrale croccante, erbe aromatiche dell'orto e fonduta di ragusano affumicato presidio Slow Food

*grilled Giarratana onion Slow Food Presidium, crunchy wholegrain bread, aromatic herbs and smoked ragusano fondue Slow Food Presidium*

## Dessert | € 18

### PESCA E MANDORLA

pesca caramellata con variazione di mandorle di Noto e foglia di fico  
*caramelized peach with variation of almond from Noto and fig leaf*

### PAPAYA E PEPERONE

papaya siciliana alla brace, vaniglia e sorbetto al peperone  
*grilled sicilian papaya, vanilla and red pepper sorbet*

### AGRUMI E OLIO DI VILLADORATA

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

### MELANZANA E CIOCCOLATO

variazione di melanzana, cremoso di cioccolato fondente di Modica e salsa di cioccolato e carruba  
*aubergine variation, dark chocolate from Modica and chocolate and carob sauce*

### Pane cotto nel forno a legna, coccola di benvenuto e Coperto | € 7

*Bread of our production baked in a wood oven, welcome 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*



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