

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.

***Matteo Carnaghi** Executive Chef e **Ida Brenna** Pastry Chef
Valentina Rizzi Sommelier
In sala **Felice Falzarano***

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.

MENU dei Quattro Elementi

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | 155 € a persona | for person
THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE

*Un viaggio gastronomico di nove portate attraverso il mare e la terra,
nell'isola del sole e dei suoi sapori a scoprire gli elementi
in cui la natura prende forma
(a sorpresa dello Chef)*

*A nine-course gastronomic trip across sea and land,
in the island of the sun and its flavors to discover the elements of nature
(Chef's surprise)*

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 Anaxymene 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 | 95 € a persona | for person
THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE

VILLADORATA IN CUCINA *Amuse bouche*

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

MAIALINO

suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food, il suo fondo, millefoglie di patata arrosto, yogurt affumicato, limone e timo

black pork from Nebrodi Slow Food Presidium, pork jus, roasted potato milfoil, smoked yogurt, lemon and thyme

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

ALBICOCCA, MANDORLA E FOGLIA DI FICO

variazione di albicocca, salsa alla mandorla di Villadorata, foglia croccante di fico e mandorla sabbiata

different textures of apricot, almond sauce, crispy fig leaf and crunchy almonds

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

VILLADORATA IN CUCINA *Amuse bouche*

CARPACCIO

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

uovo "panato" con crusca di grano Russello e variazione di tenerumi

deep fried egg with Russello wheat bran with Tenerumi variations

RISOTTO

risotto mantecato con crema di peperoni, Alaccia di Lampedusa Presidio Slow Food, cucunci e prezzemolo

risotto with red peppers, Alaccia from Lampedusa Slow Food Presidium, capers fruits and parsley

PESCATO

filetto di pescato alla brace, finocchio, fondo di pesce e agrumi

grilled fish fillet, fennel, fish demi-glace and citrus fruits

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

AGRUMI PISTACCHIO 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

Degustazione al calice

Wine pairing

3 CALICI | 3 GLASSES | **45 €** a persona | for person
5 CALICI | 5 GLASSES | **75 €** a persona | for person
8 CALICI | 8 GLASSES | **110 €** a persona | for person

Degustazione al calice analcolica

4 CALICI | 4 GLASSES | **45 €** a persona | for person

Antipasti *Starters*

CALAMARO | € 34  

calamaro scottato, patata schiacciata, pala di fico d'india, mango siciliano e brodo di prosciutto crudo dei Nebrodi

Roasted squid, potatoes puree, prickly pear pad, sicilian mango and broth of prosciutto crudo dei Nebrodi Slow food Presidium

ANGURIA | € 27  **V**

carpaccio di anguria cotta in forno a legna, robiola di capra Girgentana, acqua di pomodoro e basilico

Wood-baked watermelon, goat cheese robiola, tomato clear water and basil

UOVO | € 29 **V** 

uovo "panato" con crusca di grano Russello e variazione di tenerumi

deep fried egg with Russello wheat bran with Tenerumi variations

CARPACCIO | € 34  

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

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 bottarga and Villadorata orange scent

TORTELLO | € 32 **V**

tortello di pasta all'uovo ripieno di melanzana alla brace, pomodoro crudo, basilico e spuma di tuma persa

fresh tortello filled with grilled aubergine, raw tomato, basil and tuma persa cheese foam

RISOTTO | € 36

risotto mantecato con crema di peperoni, Alaccia di Lampedusa Presidio Slow Food, cucunci e prezzemolo

risotto with red peppers, Alaccia from Lampedusa Slow Food Presidium, capers fruits and parsley

ORTO | € 29 **V**

pancotto di grani autoctoni siciliani, verdure dell'orto, fonduta di ragusano affumicato

pancotto of native Sicilian grains, garden vegetables, smoked Ragusano cheese fondue

Secondi piatti *Second courses*

CONIGLIO E CAROTA | € 38

coniglio, carota acidula, oliva, fondo "alla cacciatora"

Rabbit, sour carrot, olives puree, "cacciatora sauce"

PESCATO | € 42

filetto di pescato alla brace, finocchio, fondo di pesce e agrumi

grilled fish fillet, fennel, fish demi-glace and citrus fruits

MAIALINO | € 42

suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food il suo fondo, millefoglie di patata arrosto, yogurt affumicato, limone e timo

black pork from Nebrodi Slow Food Presidium, pork jus, roasted potato milfoil, smoked yogurt, lemon and thyme

TOPINAMBUR E BARBABIETOLA | € 34

variazione di topinambur, barbabietola acidula e crema di limone alla brace

variation of Jerusalem artichoke, sour beetroot and grilled lemon cream

Dessert | € 18

ALBICOCCA, MANDORLA E FOGLIA DI FICO

variazione di albicocca, salsa alla mandorla di Villadorata, foglia croccante di fico e mandorla sabbiata

different textures of apricot, almond sauce, crispy fig leaf and crunchy almonds

MELANZANA E CIOCCOLATO

cremoso al cioccolato, gelato di melanzana affumicata, croccante di cacao e nocciola, velo di melanzana

chocolate ganache, smoked eggplant ice cream, cocoa and hazelnut chips and crispy eggplant foil

AGRUMI PISTACCHIO 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

Pane cotto nel forno a legna e coperto | € 6

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

India, Ristretto, Decaffeinato

Caffè infuso dalla Colombia | € 8

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.

*The ingredients that we use are always fresh, the vegetables are from our
vegetable garden of Villadorata, some products are Slow Food Presidia.*



senza glutine
gluten free



senza lattosio
lactose free



vegetariano
vegetarian