

BREZZA

Il respiro del Mediterraneo

Benvenuto del nostro Chef
Amuse-bouche from our Chef

Selezione dei nostri lievitati, olio extravergine di oliva e burro aromatizzato
Selection of our breads, extra virgin olive oil and flavored butter

Ricciola, cavolfiore e yuzu
Amberjack cured with Mozia sea salt and Muscovado sugar, roasted cauliflower cream, yuzu ponzu sauce, parsley oil, and anchovy caviar

Risotto "in val di Noto"
San Massimo Reserve rice, Avola almond milk, black lemon powder, nori seaweed powder, and Mazara red prawn tartare

Merluzzo, dashi mediterraneo e carciofo
Kamado-cooked cod fish and kombu broth, violet artichoke, Etna saffron egg sauce, and fig leaf oil

Bosco Mediterraneo
Apple and yuzu, salted caramel and miso ice cream

Degustazione €110 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi
Wine pairing €80

La scelta del menu degustazione è per l'intero tavolo
The tasting menu is available for the entire table only

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e Km.0
Our Chef mainly selects slow food and Km.0 products

RADICI

La Sicilia più autentica

Benvenuto del nostro Chef
Amuse bouche from our Chef

Selezione dei nostri lievitati, olio extravergine di oliva e burro aromatizzato
Selection of our breads, extra virgin olive oil and flavored butter

Gambero rosso di Mazara
Mazara red prawn, late-season mandarin, marinated fennel, buttermilk, and lemon leaf oil

Maialino nero dei Nebrodi, castagna e miso
White miso-glazed suckling pig, chestnut purée, wild chicory, Virgin Marsala reduction, and Etna hazelnuts

Spaghetti fresco
Fresh spaghetti, anchovy colatura, smoked butter, and fermented lemon

Agnello
Lamb, roasted onion, date, sumac, and smoked sheep's milk yogurt

Ricotta, Agrumi e Mandorla
Ricotta, citrus fruits, and almond

*Degustazione **€125** iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi*
*Wine Pairing **€90***

La scelta del menu degustazione è per l'intero tavolo
The tasting menu is available for the entire table only

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti con presidio slow food e Km.0
Our Chef mainly selects slow food movement and Km.0 products

LEVANTE

“Quando la Sicilia guarda Oriente”

Benvenuto del nostro Chef
Amuse-bouche from our Chef

Selezione dei nostri lievitati, olio extravergine di oliva e burro aromatizzato
Selection of our breads, extravirgin olive oil and flavored butter

Carota
Carrot, apple, celery, and chervil

Seppia
Cuttlefish, Ustica black lentils, fermented cabbage, and cuttlefish ink

Raviolo di faraona
Braised guinea fowl raviolo, shiitake and cardoncelli mushroom consommé, spring onion oil, and Nebrodi black truffle

Gnocco di patata alla pescatora
Potato gnocchi "alla Pescatora" with coconut velouté, Mediterranean shellfish

Humus di ceci di “Caltagirone” speziato, verdure spontanee e lime
Hummus of Caltagirone chickpeas, sumac, wild herbs, and aromatic spices

Wagyu
Wagyu beef, wild mushrooms from Mount Etna, charred spring onion, and Nero d’Avola yakitori reduction.

Crème brûlée agli agrumi di Sicilia e tè matcha
Crème brûlée with Sicilian citrus fruits and premium matcha tea.

Degustazione **€150** iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi
Wine Pairing €100

La scelta del menu degustazione è per l'intero tavolo
The tasting menu is available for the entire table only

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e Km.0.
Our Chef mainly selects slow food movement and Km.0 products

ANTIPASTI

Starters

Ricciola, cavolfiore e yuzu

Amberjack cured with Mozia sea salt and Muscovado sugar, roasted cauliflower cream, yuzu ponzu sauce, parsley oil, and anchovy caviar

P,L,SO

35

Maialino nero dei Nebrodi, castagna e miso

White miso-glazed suckling pig, chestnut purée, wild chicory, Virgin Marsala reduction, and Etna hazelnuts

L,N,AS

35

Carota

Carrot, apple, celery, and chervil

L,SO

30

Seppia

Cuttlefish, Ustica black lentils, fermented cabbage, and cuttlefish ink

MO,L

35

Gambero rosso di Mazara

Mazara red prawn, late-season mandarin, marinated fennel, buttermilk, and lemon leaf oil

CR,L

35

PRIMI PIATTI

First Courses

Risotto "in val di Noto"

San Massimo Reserve rice, Avola almond milk, black lemon powder, nori seaweed powder, and Mazara red prawn tartare

L,N,CR

38

Spaghetto fresco

Fresh spaghetti, anchovy colatura, smoked butter, and fermented lemon

G,L,P

35

Gnocchi di patate alla pescatora e latte di cocco

Potato gnocchi "alla Pescatora" with coconut velouté, Mediterranean shellfish

G,CR,P,MO,L,U

38

Raviolo di faraona

Braised guinea fowl raviolo, shiitake and cardoncelli mushroom consommé, spring onion oil, and Nebrodi black truffle

G,L,U,S

36

DONNA CARMELA
RESORT & LODGES
SECONDI PIATTI
Main Courses

Humus di ceci di “Caltagirone” speziato, verdure spontanee e lime

Hummus of Caltagirone chickpeas, sumac, wild herbs, and aromatic spices

L

36

Wagyu

Wagyu beef, wild mushrooms from Mount Etna, charred spring onion, and Nero d’Avola yakitori reduction

SO,L

42

Merluzzo, dashi mediterraneo e carciofo

Kamado-cooked cod fish and kombu broth, violet artichoke, Etna saffron egg sauce, and fig leaf oil

P,L,U

42

Agnello

Lamb, roasted onion, date, sumac, and smoked sheep’s milk yogurt

L,S,AS

42

*Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e Km.0.
Our Chef mainly selects slow food movement and Km.0 products*

