

Dinner Menù

(Coperto/ Cover/ Couvert €2,50)

ANTIPASTI

Crudo di mare del giorno <i>Raw fish of the day</i> <i>Poisson cru du</i>	20€
Carpaccio di barbabietola, primosale di capra e dressing al miele <i>Beetroot Carpaccio, goat primosale, and honey dressing</i> <i>Carpaccio de betterave, primosale de chèvre et pressage miel</i>	12€
Crema di ceci, porro caramellato, pomodoro confit e cialda allo zafferano <i>Chickpea cream, caramelized leek, confit tomato, and saffron wafer</i> <i>Crème de pois chiches, poireau caramélisé, tomate confite et tuile au safran</i>	12€
Tartare di bufalo, senape, cialda di quinoa e insalatina di campo <i>Buffalo tartare, mustard, quinoa wafer, and field salad</i> <i>Tartare de buffle, moutarde, tuile de quinoa et salade de champ</i>	16€
Calamaro scottato con salsa al sesamo e verdure saltat <i>Seared squid with sesame sauce and sautéed vegetables</i> <i>Calamar poêlé avec sauce au sésame et légumes sautés</i>	16€
Arancino di mare e crema di burrata <i>Sea arancino and burrata cream</i> <i>Arancino de mer et crème de burrata</i>	14€

PRIMI PIATTI

Pasta alla norma <i>Pasta with fried aubergines, tomato sauce and salted ricotta cheese</i> <i>Pâtes avec aubergines frites, sauce tomate et ricotta salata</i>	15€
Raviolo di ricotta con burro, salvia, pera e scamorza affumicata <i>Ricotta ravioli with butter, sage, pear and smoked scamorza</i> <i>Ravioli de ricotta avec beurre, sauge, poire et scamorza fumée</i>	16€
Spaghetti al ragù di polpo e finocchietto selvatico <i>Spaghetti with octopus ragù and wild fennel</i> <i>Spaghetti au ragù de poulpe et fenouil sauvage</i>	18€
Spaghetti al pesto di zucchini e battuta di tonno marinato <i>Spaghetti with zucchini pesto and marinated tuna tartare</i> <i>Spaghetti au pesto de courgette et tartare de thon mariné</i>	16€
Mezzemaniche al ragù bianco di 5/4 <i>Mezzemaniche with 5/4 white ragù</i> <i>Mezzemaniche au ragù blanc de 5/4</i>	15€
Pasta al pomodoro <i>Pasta with tomato sauce</i> <i>Pâtes à la sauce tomate</i>	15€

SECONDI PIATTI

Pancia di maialino locale, chips di patate e verdura di stagione <i>Local suckling pig belly, potato chips and seasonal vegetables</i> <i>Ventre de porcelet local, chips de pommes de terre et légumes de saison</i>	18€
Roast beef alla siciliana con rosti di patate <i>Sicilian-style roast beef with potato rosti</i> <i>Rôti de bœuf à la sicilienne avec rôsti de pommes de terre</i>	18€
Trancio di tonno alla plancia, cipolla caramellata e riduzione di vino rosso <i>Grilled tuna steak, caramelized onion, and red wine reduction</i> <i>Tranche de thon grillé, oignon caramélisé et réduction de vin rouge</i>	18€
Filetto di spigola in crema di finocchio <i>Seabass fillet in fennel cream</i> <i>Filet de bar en crème de fenouil</i>	18€
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant Parmigiana</i> <i>Parmigiana d'aubergines</i>	14€

CONTORNI

Caponata (baked peppers, eggplants, carrots, olives/ poivrons, aubergines, carottes, olives)	6€
Verdure grigliate (roasted vegetables / légumes grillés)	
Insalata di pomodoro con ricotta salata ((tomatoes with salted ricotta / tomates avec ricotta salata)	
Chips di patate fritte (fresh fried potatoes/frites fait maison)	

* In mancanza di prodotti freschi, saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati di ottima qualità.

INSALATONE

Gambero nell'orto

cous cous di verdura e zafferano con gambero alla griglia

Vegetable and saffron couscous with grilled shrimp

Couscous de légumes et safran avec crevettes grillées

14€

A Tunnara

tonno leggermente scottato, valeriana, cipolla rossa, avocado, pomodoro secco

Slightly seared tuna, lamb's lettuce, red onion, avocado, sun-dried tomato

Thon légèrement saisi, mâche, oignon rouge, avocat, tomate séchée

14€

Marinara

rucola, pomodorini, olive e calamaro grigliato

Rocket salad, tomatoes, olives and grilled squid

Salade de roquette, tomates, olives et calamar grillé

14€

Vegetariana Favorita

spinacino, avocado, mandorla, pesto pomodorini e basilico

Spinach, avocado, almonds, pesto with cherry tomatoes and basil

Épinard, avocat, amande, pesto de tomates cerises et basilic

14€

Pollo Sprint

insalata, pollo, formaggio, noci, pomodorini, uovo e basilico

Salad, chicken, cheese, walnuts, cherry tomatoes, egg, and basil

Salade, poulet, fromage, noix, tomates cerises, œuf et basilic

14€

DESSERT

Cannolo Siciliano

8€

Mousse di ricotta allo zibibbo e croccante alla mandorla

8€

Cuore caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia fatto in casa (15min)

8€

Semifreddo al pistacchio o alla mandorla

8€

Cioccolato di Modica, biscottini e moscato di Noto

8€

Gelato fatto in casa (vaniglia, pistacchio, cioccolato)

6€

Sorbetto al limone fatto in casa

6€

Tagliata di frutta

6€



Villa Favorita

★★★★

Relais

