

# Menu della Cena

## Dinner Menu





**W Villadorata è vita**

**W Villadorata è materia**

**W Villadorata è colore**

**W Villadorata 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.

*Matteo Carnaghi Executive Chef  
Ida Brenna Pastry Chef*

*Martina Falzarano Sommelier  
In sala Felice e Martina 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.*

## 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 dei Quattro Elementi

***Fuoco, aria, acqua e terra in 7 portate***

IL MENU SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | **135 €** a persona | for person  
THE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE

***Villadorata in cucina – Amuse bouche***

## ANGURIA

Carpaccio di anguria, formaggio Ficu e acqua di pomodoro  
*Watermelon carpaccio, Ficu cheese and tomato water*

## TONNO PROSCIUTTO E MELONE

Crudo di tonno rosso, melone marinato e brodo di prosciutto di suino nero dei Nebrodi  
*Raw red tuna, marinated melon and Nebrodi's black pork ham broth*

## LUMACA

Lumaca, prezzemolo e tuberi  
*Snails, parsley and root crops*

## TORTELLO

Tortello ripieno con melanzana alla brace, crudo di asino Ragusano, spuma di Ragusano DOP e cioccolato di Modica 100e lode  
*Tortello with smoked aubergine, raw Ragusa's donkey, Ragusano cheese foam and Modica's chocolate 100e lode*

## TOPINAMBUR

Topinambur al bbq e variazione di carota acidula  
*Bbq Jerusalem artichoke and sour carrot's variation*

## QUAGLIA E MAIS

Quaglia arrosto, pannocchia alla brace, cremoso ed emulsione di mais  
*Roasted quail, bbq corn cob, corn puree and demi-glace sauce*

***Predessert***

## CIOCCOLATO

Mousse calda al cioccolato fondente, chips alla nocciola e cacao e parfait alla nocciola  
*Warm chocolate mousse, cocoa and hazelnut chips and hazelnut parfait*



# 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

## *Villadorata in cucina – Amuse bouche*

### **SGOMBRO**

Sgombro leggermente scottato, oliva verde, ciliegia e rapa rossa  
*Lightly seared mackerel with green olive, cherry and beetroot*

### **TONNO PROSCIUTTO E MELONE**

Crudo di tonno rosso, melone marinato e brodo di prosciutto di suino nero dei Nebrodi  
*Raw red tuna, marinated melon and Nebrodi's black pork ham broth*

### **SPAGHETTO**

Spaghetto fresco alla chitarra con ristretto di zuppa di pesce, capperi e calamaro crudo  
*Fresh spaghetti "alla chitarra" with reduced fish soup, caper and raw squid*

### **PESCATO**

Pescato alla brace, variazione di tenerumi, crema di limone e menta e fondo di pesce  
*Roasted fish fillet, "tenerumi" greens, wood-baked lemon and mint puree and fish demi-glace*

### *Predessert*

### **ALBICOCCA e MANDORLA**

Variazione di albicocca e mandorla, sorbetto all'albicocca e foglia di fico croccante  
*Apricot and almond variation, apricot sorbet and crunchy figue leaf*



# MENU Terra e Fuoco

## *Il vegetale che incontra il fuoco*

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

### *Villadorata in cucina – Amuse bouche*

#### LATTUGA

Lattuga alla brace, pistacchio e insalata liquida  
*Lettuce BBQ, pistachios, and liquid salad*  
*-piatto non ordinabile a la carte-*

#### TOPINAMBUR

Topinambur al bbq e variazione di carota acidula  
*Bbq Jerusalem artichoke and sour carrot's variation*

#### RISOTTO

Risotto alla rapa rossa, oliva nera essiccata al forno e Fior di Garofalo  
*Risotto with red beetroot, dried black olive and Fior di Garofalo cheese*

#### MELANZANA

Melanzana alla brace laccata alla mandorla, variazione di pera e robiola di capra girgentana  
*Almond glazed bbq aubergine, pear variation and Girgentana goat robiola cheese*

#### *Predessert*

#### AGRUMI E PISTACCHIO

Agrumi di Villadorata, frangipane profumato all'arancia, curd al limone,  
meringa e sorbetto di agrumi  
*Citrus fruits, orange soft biscuit, lemon curd, meringue and citrus sorbet*

# Degustazione al calice

## Wine pairing

3 CALICI | 3 GLASSES | **45 €** a persona | for person

5 CALICI | 5 GLASSES | **75 €** a persona | for person

### Degustazione al calice analcolica

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

## À la Carte

Se gradite seguire un percorso à la carte potete scegliere le portate che desiderate scegliendo alcuni tra i piatti dei nostri menu degustazione utilizzando la seguente formula.

*If you prefer to enjoy our à la Carte menu, you can choose some dishes from our tasting menus using the following formula.*

1 PORTATA SALATA E 1 DOLCE | 1 Course and 1 dessert | **50 €** a persona | for person

2 PORTATE SALATE E 1 DOLCE | 2 Courses and 1 dessert | **90 €** a persona | for person

3 PORTATE SALATE E 1 DOLCE | 3 Courses and 1 dessert | **130 €** a persona | for person

**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



ANGURIA

TONNO, PROSCIUTTO E MELONE  

SGOMBRO  

LATTUGA   **V**

SPAGHETTO 

RISOTTO  **V**

TORTELLI 

TOPINAMBUR E RAPA ROSSA  **V**

PESCATO 


QUAGLIA E MAIS 

MELANZANA 

ALBICOCCA E MANDORLA  

AGRUMI, PISTACCHIO E OLIO 

CIOCCOLATO

  
senza ingredienti con glutine, ma può contenere tracce  
gluten free ingredients, but it can contain hints of

  
senza lattosio  
lactose free

**V**  
vegetariano  
vegetarian



Gli ingredienti che utilizziamo nel nostro ristorante sono sempre freschi,  
le verdure sono dell'orto di Villadorata, e dell'orto di Si Può Fare Onlus.  
Prediligiamo l'utilizzo di ingredienti locali, di piccoli produttori e di Presidi Slow Food.

*The ingredients that we use in our restaurant are always fresh,  
vegetables come from Villadorata, and Si Può Fare Onlus garden.  
We choose to use local ingredients, from small producers and Slow Food Presidium products.*