

Menu del Fuoco

Fire Menu



*“Tutte le cose sono uno scambio del fuoco,
e il fuoco uno scambio di tutte le cose.”*

Eraclito

*“All things are an exchange of fire,
and fire an exchange of all the things.”*

Heraclitus

Il cibo è nutrimento dell'anima

Tutto quello che assaggerete questa sera sarà cotto col fuoco, un menu degustazione per l'intero tavolo, completamente alla cieca, dove vengono valorizzati i prodotti del territorio, presidi Slow Food e ingredienti presenti in natura all'interno del Country House Villadorata.

Un'esperienza tra il forno e il barbecue dove le verdure, la carne, il pesce, gli impasti di grani autoctoni siciliani danzeranno col fuoco tra le fiamme e la brace

MENU FUOCO | 130 € a persona

ABBINAMENTO VINI - 5 CALICI | 75 € a persona

ABBINAMENTI DRINK ANALCOLICI - 5 CALICI | 55 € a persona

GLI INGREDIENTI

TUMA PERSA

ANGURIA

FICU

ACCIUGA

MELANZANA

LATTUGA

POMPELMO

CAROTA

TONNO ROSSO

CALAMARO

MAIS

PEPERONE

CAPPERO

PESCATO DEL GIORNO

POLLO

RAPA

PATATA

PISTACCHIO

PESCA

MARSALA

BRIOCHE

Food is nourishment for the soul

“La serata del fuoco” is a blind tasting menu in which everything is cooked with fire. During your tasting journey you will come across sicilian local products, Slow Food Presidium and homemade ingredients from Villadorata.

An experience between the oven and the barbecue where vegetables, meat, fish, doughs of ancient grains will dance with the fire between flame and embers.

MENU FUOCO | 130 € per person

DRINK PARING - 5 GLASSES | 75 € per person

NO ALCOOL DRINK PARING - 5 GLASSES | 55 € per person

THE INGREDIENTS

TUMA PERSA CHEESE

WATERMELON

FICU CHEESE

ANCHOVY

AUBERGINE

LETTUCE

GRAPEFRUIT

CARROT

RED TUNA

SQUID

CORN

PEPPERS

CAPERS

CATCH OF THE DAY

CHICKEN

TURNIP

POTATO

PISTACHIO

PEACH

MARSALA

BRIOCHE

L'abbinamento dei 5 calici

Drink Paring

FEUDO DI SANTA TERESA IL Grillo di Santa Teresa Brut BIO
100% Grillo

DEGANI - Garganega del Veneto 2023
100% Garganega

PORTA DEL VENTO - Voria Rosato
100% Perricone

BIRRIFICIO 24 BARONI ROSSA - Belgian Amber Ale

CASANO - Marsala Superiore Ambra Dolce
Catarratto, Grillo, Insolia

L'abbinamento dei 5 drink analcolici

No alcool drink paring

Gin analcolico, pomodori Pachino, basilico, acqua di pomodoro e tonica

Succo di arancia, lime, limone, zucchero di canna, sciroppo di tonica

Infusione di tè nero, soda, sciroppo di zucchero

Birra analcolica Heineken 0.0

Succo e purea di pesca, limone e ginger beer

La nostra selezione dei vini per la serata
Our selection of wines for the evening

Vini Spumanti - *Sparkling wines*

BOSIO - Franciacorta Brut s.a. €45

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

RUSSO WINERY - Mon Pit Brut Millesimato €55

80% Carricante, 20% Catarratto

MANDOIS - Brut Origine €80

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

Vini Bianchi - *White Wines*

IL CARPINO - Chardonnay Villa Runc 2022 €40

100% Chardonnay

BARRACO - Biancammare Terre Siciliane IGP 2022 €50

100% Grillo

MULLINEUX & LEEU - Old Vines White 2021 €63

Chenin Blanc, Clairette, Grenache Blanc, Viognier,
Sémillon, Verdejo

Vini Rosati - Rosè Wines

CRISTIANO GUTTAROLO - Amphora Rosato BIO 2021 €45

100% Susumariello

FRANCESCO MODICA - Dedicato Rosato DOP €35

ETNA ROSATO 2020

100% Nerello Mascalese

CHATEAU LA TOUR DE L'EVEQUE - Pétale de Rosé €56

41% Grenache, 38% Cinsault, altri vitigni

Vini Rossi - Red Wines

CRISTIANO GUTTAROLO - Amphora Rosato BIO 2021 €45

100% Susumariello

CONTRADA SANTO SPIRITO - Animardente €58

Etna Rosso DOC 2020

100% Nerello Mascalese

DOMAINE NORMAND - Bourgogne 2020 €75

100% Pinot Noir

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.*

Il vino contiene solfiti

Wine contains sulfites