

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

CRUDO

Crudo di pescato, aceto di fico d'India e cipolla rossa, formaggio "Ficu"
e pala di fico d'India marinata
Raw fish carpaccio, red onion and prickly pear vinegar, "Ficu" cheese and prickly pear shovels

CAPASANTA

Capasanta, arancia e rapa marinata
Scallops, orange and marinated turnip

TORTELLI

Tortello ripieno con melanzana alla brace, pomodoro crudo e spuma di Ragusano
Tortello with smoked aubergine, raw tomatoes and Ragusano cheese foam

LUMACA

Lumaca, prezzemolo e tuberi
Snails, parsley and root crops

CONIGLIO E CAROTA

Coniglio laccato sol suo fondo, carota arrostita e nespola acidula
Lacquered rabbit, roasted carrot and sour medlar

QUAGLIA E MAIS

Quaglia arrosto, pannocchia alla brace, cremoso ed emulsione di mais
Roasted quail, bbq corn cob, cream and emulsion corn

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, rapa rossa e peperoncino
Lightly seared mackerel with green olives, beet and chili

CAPASANTA

Capasanta, arancia e rapa marinata
Scallops, orange and marinated turnip

TAGLIOLINO

Tagliolino di pasta fresca con grano Timilia, gambero rosso crudo, burro affumicato,
limone e prezzemolo
Fresh pasta tagliolino, raw red prawn, smoked butter, lemon and parsley

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

FRAGOLA E MANDORLA

Sorbetto alla fragola, mandorla sabbata, fragola macerata al limone e spuma di mandorla
Strawberry sorbet, crunchy almond, strawberry seasoned with lemon and almond foam

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-

TORTELLI

Tortello ripieno con melanzana alla brace, pomodoro crudo e spuma di Tuma Persa
Tortello with smoked aubergine, raw tomatoes and Tuma Persa cheese foam

RISOTTO

Risotto con peperoni, capperi selvatici di Villadorata e Provola dei Nebrodi stagionata
Risotto with peppers, Villadorata's wild capers and seasoned Nebrodi's provola cheese

TOPINAMBUR E RAPA ROSSA

Variazione di topinambur, rapa rossa acidula e limone
Jerusalem artichoke, sour beet and lemon

Predessert

AGRUMI E PISTACCHIO

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



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

CRUDO 

CAPASANTA 

SGOMBRO  

LATTUGA   

TAGLIOLINO

RISOTTO  

TORTELLO 

TOPINAMBUR E RAPA ROSSA  

PESCATO 

QUAGLIA E MAIS 

CONIGLIO

FRAGOLA E MANDORLA  

AGRUMI, PISTACCHIO E OLIO 

CIOCCOLATO



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



senza lattosio
lactose free



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.*