

F

Fuoco





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

Eraclito

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 fiamma e brace.

Il cibo è nutrimento dell'anima.

La chef Viviana Varese insieme a Matteo Carnaghi Executive Chef e Ida Brenna Pastry Chef e tutta la brigata vi condurranno in questo viaggio di sapori.

MENU FUOCO | 130 € a persona

DRINK PARING - 5 CALICI | 75 € a persona

DRINK PARING ANALCOLICO - 5 CALICI | 45 € a persona

---

ARANCIA    TONNO    GRANO RUSSELLO  
PISTACCHIO    INDIVIA    RICOTTA  
POMPELMO    MAIALE NERO DEI NEBRODI  
POMODORO    SEDANO RAPA    CAVOLO VIOLA  
MANDORLA    FOGLIE DI LIMONE    RAPA  
LIMONE SOTTO SALE    SARDA    LATTUGA  
AVOCADO DELL'ETNA PATATE    TUMA PERSA  
ANGURIA    GAMBERO ROSSO    PALA FICO D'INDIA  
MARSALA    PATATA    BASILICO  
CALAMARO    CERNIA GIALLA

---

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

Heraclitus

“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.

Food is nourishment for the soul.

Chef Viviana Varese , Matteo Carnaghi Executive Chef and Ida Brenna Pastry Chef will lead you on this journey of flavors.

MENU FUOCO | 130 € per person

DRINK PARING - 5 GLASSES | 75 € per person

NO ALCOOL DRINK PARING - 5 GLASSES | 45 € per person

---

ORANGE      TUNA      RUSSELLO GRAIN  
PISTACHIO      ENDIVE      RICOTTA CHEESE  
GRAPEFRUIT      NEBRODI BLACK PORK  
POMODORO      CELERIAC      RED CABBAGE  
ALMOND      LEMON LEAVES      TURNIP  
SALT-PRESERVED LEMON      SARDINE      LETTUCE  
AVOCADO FROM ETNA      TUMA PERSA  
WATERMELON      RED PRAWNS      PRICKLY PEAR PAD  
MARSALA      BASIL      POTATOES  
SQUID      YELLOW GROUPER

---



---

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.