VILLA ATHENA RESORT
VALLE DEI TEMPLI
★★★★★

Easter Lunch Menu

WELCOME AMUSE BOUCHE
ANTIPASTO

Carciofo con stracciatella di burrata - Tartare di gambero rosso al limone e chips di panella Cubo di tonno al sesamo carioca e maionese alle alghe
Scrigno di ricciola, patate e menta in crosta di cereali con salsa alle erbe all'aceto di mele [1-2-3-4-7]

€ 32

PRIMO PIATTO

Risotto carnaroli riserva Cascina Crespi all'aglio nero, mantecato con pecorino, tuma persa di Castronovo di Sicilia e primizie di favette al finocchietto selvatico [1-7]

€ 28

SECONDO PIATTO

Cubo di maialino cotto 17ore, laccato al miele di ape nera Sicula al sentore speziato Terrina di cinta di Agnello alle erbe fini alla piastra con yogurt di capra caramellato e millefoglie di patate e zucchine al sentore di tartufo [7]

€ 34

DESSERT

Agnello Pasquale di pasta reale alla mandorla e pistacchio [8]

€ 18

Colomba tradizionale della santa Pasqua con gelato alla vaniglia [1-3-7]

€ 18

BUVETTE

Acque Oligominerali San Benedetto
Vino bianco e rosso Cantine Firriato
Caffè

Menu completo con bevande incluse €110 a persona

Per eventuali allergie o intolleranze, si prega di consultare la lista degli allergeni

VILLA ATHENA RESORT
VALLE DEI TEMPLI
★★★★★

Easter Lunch Menu

WELCOME AMUSE BOUCHE
STARTER

Artichoke with burrata stracciatella - Red shrimp tartare with lemon and panella chips
Tuna cube with carioca sesame and seaweed mayonnaise
Amberjack, potato and mint in cereal crust with apple vinegar herb sauce [1-2-3-4-7]
€ 32

FIRST COURSE

Cascina Crespi reserve carnaroli risotto with black garlic, whipped with pecorino cheese, tuma persa cheese from Castronovo di Sicilia and fava beans with wild fennel [1-7]
€ 28

SECOND COURSE

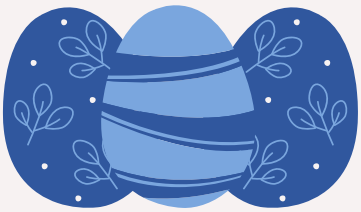
Cube of suckling pig cooked 17-hours, lacquered with Sicilian black bee honey with a hint of spice Grilled lamb terrine with fine herbs and caramelized goat yogurt, and potato and zucchini millefeuille with a hint of truffle [7]
€ 34

DESSERT

Easter lamb made of almond and pistachio royal pastry [8]
€ 18
Traditional Holy Easter dove with vanilla ice cream [1-3-7]
€ 18

BUVETTE

San Benedetto Oligomineral waters
White and red wine Cantine Firriato
Coffee

Full menu with drinks included €110 per person

For any allergies or intolerances, please consult the allergen list