



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES
LE NOSTRE DEGUSTAZIONI
OUR TASTING MENU

“MENU BREZZA”

“Amuse-bouche” del nostro Chef

Amuse-bouche from our Chef

Astice, carciofi e “jus” di manzo

Lobster, artichokes and beef juice

CR,SE,S

€46,00

Spaghetto al limone fermentato, burro affumicato e colatura di alici

Spaghetti with fermented lemon, smoked butter and anchovy sauce

G,P,L

€30,00

Dentice, patata alla vaniglia, mirtilli e caviale

Red snapper, vanilla potato, blueberries and caviar

P,L

€39,00

Crema brulè di limone e zenzero

Lemon and ginger Creme Brulé

U,L

€12,00

Degustazione € 95,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi



Le Soste di Ulisse



Le Guide de
L'Espresso





DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

“IL VIAGGIO”

“Amuse bouche” del nostro Chef

Amuse bouche from our Chef

Ricotta ovina tiepida, broccoli, cipolla infornata e nocciole dell'Etna

Warm sheep's ricotta, broccoli, baked onion and Etna hazelnuts

L,N

€ 22,00

Tartare di manzo, uovo di quaglia, mayo al tartufo e crema di cialda di cannolo

Beef tartare, quail egg, truffle mayo and creamed cannoli wafer

U,G,L

€ 30,00

Risotto mantecato con tuma persa, scaloppa di foie gras e melograno

Risotto with “tuma persa” cheese, foie gras escalope and pomegranate juice

L,AS

€ 32,00

Filetto di manzo alla Wellington, funghi di stagione e salsa bernese

Wellington beef fillet, seasonal mushrooms and Béarnaise sauce

G,U,S

€ 38,00

Volevo fare un tiramisù

Tiramisu

G,U,L,N

€ 12,00

Degustazione € 105,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi

Questa degustazione è suggerita per un minimo di due persone

“COME IN NATURA”



Le Soste di Ulisse



Le Guide de
L'Espresso





DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

“Amuse-bouche” del nostro Chef

Amuse-bouche from our Chef

Pinsa cresciuta con zucca in agrodolce, ragù di stinco di manzo, provola e castagne

“Pinsa” with sweet and sour pumpkin, beef stew ragout, “provola” cheese and chestnuts

G,L,P,N

€ 24,00

Alici, indivia riccia, lievito e pomodoro

Anchovies, curly endive, yeast and tomato

P,G,N

€ 28,00

Un crunch, un viaggio

Tempura-fried “pacchero” pasta stuffed with burrata and tomato, raw shrimps, boiled egg powder, ponzu sauce and lettuce cream

G,L,AS,A

€ 32,00

Bottoni al ragù siciliano, ubriaco dell’Etna e scampo

Buttons pasta with Sicilian ragù, “ubriaco dell’Etna” cheese and langoustine

G,L,CR

€ 35,00

Triglia di scoglio, mandorle, capperi e cedro candito

Red mullet, almonds, capers and candied citron

P,N,L

€ 38,00

Cubo di maialino dei Nebrodi, mayo di ostriche, aceto di melograno e verdure

Cube of “Nebrodi” piglet, oysters mayo, pomegranate vinegar and seasonal vegetables

U,L,SE

€ 36,00

Pere e vino

Pears and wine

G,U,L

€ 12,00

Degustazione €130,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi



Le Guide de
L'Espresso

