

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

“MENU BREZZA”

Benvenuto del nostro Chef

Amuse-bouche from our Chef

Seppia con fagioli “Cosaruciaru” di Scicli, lardo di mailino nero dei Nebrodi e peperoncino

Cuttlefish with “Cosaruciaru” beans from Scicli, black mailino lard from Nebrodi and chilli pepper
P,MO

Tortelli cacio e pepe, scampi, porro e carciofi di “Ramacca”

Homemade Tortelli pasta with “cacio and pepe” cheese, langoustine, leeks and artichokes from “Ramacca”
CR,L,G,U

Filetto di cernia, “beurre blanc” e cialdina di cavolo nero

Grouper, “beurre blanc” and black cabbage wafer
P,L

Giardino d'autunno

Vanilla parfait, seasonal fruit in various textures with ginger and tea brew
G,U,L

Degustazione € 95,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi
Wine pairing € 40,00

La scelta del menu degustazione è per l'intero tavolo
The choice of tasting menu is for the entire table

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e K.O
Our Chef mainly selects slow food and K.O products



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

“IL VIAGGIO”

Benvenuto del nostro Chef

Amuse bouche from our Chef

Ricotta di pecora, Nocciole dell'Etna e broccoli

Sheep's milk ricotta, Etna's hazelnuts and broccoli

L,N

Petto d'anatra, caffè, frutti rossi e liquirizia

Duck breast, coffee, red fruits and licorice

L,AS

Risotto al latte di mandorle d'Avola e le sue sfaccettature

Risotto with Avola almond milk and its variants

L,N,

Tournedos di vitello, funghi di stagione e topinambur

Veal "Tournedos", seasonal mushrooms and Jerusalem artichokes

L

Crème brûlée al carrubo e zafferano dell'Etna

Crème brûlée with carob and Etna saffron

G,U,L

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

Wine Pairing € 65,00

La scelta del menu degustazione è per l'intero tavolo

The choice of tasting menu is for the entire table

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti con presidio slow food e K.0

Our Chef mainly selects slow food movement and K.0 products



Le Guide de
L'Espresso

DONNA CARMELA
RESORT & LODGES
LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

“COME IN NATURA”

Benvenuto del nostro Chef

Amuse-bouche from our Chef

Patate e tartufo

Potatoes and truffle

L

Wagyu Australiano, funghi di stagione, uovo e aglio nero

Australian Wagyu, seasonal mushrooms, egg and black garlic

U,S

Spaghetti alla barbabietola, noci e timo

Spaghetti with beetroot, walnuts and thyme

G,L,N

Gnocchi di zucca, erborinato di capra e vino cotto

Pumpkin gnocchi, goat blue cheese and cooked wine

G,AS,L

Humus di ceci di “Caltagirone” speziato, verdure spontanee e lime

Spiced “Caltagirone” chickpea humus, wild vegetables and lime

L

Pluma di maialino, miele, zucca e cannella

Suckling piglet pluma, honey, pumpkin and cinnamon

L,SO

Cremoso al cioccolato, castagne e pere

Creamy chocolate, chestnuts and pears

G,U,L,N

Degustazione € 125,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi

Wine Pairing € 80,00

La scelta del menu degustazione è per l'intero tavolo

The choice of tasting menu is for the entire table

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e K.O.

Our Chef mainly selects slow food movement and K.O products



Le Guide de
L'Espresso



DONNA CARMELA

RESORT & LODGES

ANTIPASTI

Starters

Patate e tartufo

Potatoes and truffle

L

28

Ricotta di pecora, Nocciole dell'Etna e broccoli

Sheep's milk ricotta, Etna hazelnuts and broccoli

L,G,N

28

Seppia con fagioli Cosaruciaru di Scicli, lardo di mailino nero dei Nebrodi e peperoncino

Cuttlefish with Cosaruciaru beans from Scicli, black mailino lard from Nebrodi and chilli pepper

P,L

28

Petto d'anatra, caffè, frutti rossi e liquirizia

Duck breast, coffee, red fruits and licorice

L,AS

28

Wagyu Australiano, funghi di stagione, uovo e aglio nero

Australian Wagyu, seasonal mushrooms, egg and black garlic

U,L

35

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e K.O.

Our Chef mainly selects slow food movement and K.O products



Le Guide de
L'Espresso

PRIMI PIATTI

First Courses

Risotto al latte di mandorle d'Avola e le sue sfaccettature

Risotto with Avola almond milk and its variants

L,N

30

Spaghetti alla barbabietola, noci e timo

Spaghetti with beetroot, walnuts and thyme

G,L,N

30

Gnocchi di zucca, erborinato di capra e vino cotto

Pumpkin gnocchi, goat blue cheese and cooked wine

G,AS,L

30

Tortelli cacio e pepe, scampi, porro e carciofi di "Ramacca"

Homemade Tortelli pasta with "cacio and pepe" cheese, langoustine, leek and artichokes from "Ramacca"

CR,L,G,U

35

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e K.O.

Our Chef mainly selects slow food movement and K.O products





DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

SECONDI PIATTI

Main Courses

Humus di ceci di "Caltagirone" speziato, verdure spontanee e lime

Spiced "Caltagirone" chickpea humus, wild vegetables and lime

L

30

Filetto di cernia, "beurre blanc" e cialdina di cavolo nero

Grouper, "beurre blanc" and black cabbage wafer

P,L

35

Tournedos di vitello, funghi di stagione e topinambur

Veal "Tournedos", seasonal mushrooms and Jerusalem artichokes

L,S

35

Pluma di maialino, miele, zucca e cannella

Suckling piglet pluma, honey, pumpkin and cinnamon

L,S

35

Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e K.O.

Our Chef mainly selects slow food movement and K.O products



Le Guide de
L'Espresso