



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

“MENU BREZZA”

Benvenuto del nostro Chef
Amuse-bouche from our Chef

Selezione dei nostri lievitati, olio extravergine di oliva e burro aromatizzato
Selection of our breads, extravirgin olive oil and flavored butter

Fave, finocchietto e gambero rosso di Mazara
Broad beans, fennel and Mazara red prawn
CR,S

Tortelli cacio e pepe, scampi, porro, melanzana e pomodoro
Homemade “cacio e pepe” tortelli with langoustine, leek, eggplant, and tomato
CR,L,G,U

Triglia, verdura di stagione, demi-glace di pesce, paté di olive infornate e
limone candito
Red mullet, seasonal vegetables, fish demi-glace, baked olive paté and candied lemon
P,L

Giardino d'estate
Vanilla parfait, seasonal fruit and vegetables in various textures
G,U,L

Degustazione € 110,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi
Tasting menu €110.00 per person (VAT included), excluding wines and other beverages

Abbinamento vini €70,00
Wine pairing € 70,00

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



Le Guide de
L'Espresso



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

“IL VIAGGIO”

Benvenuto del nostro Chef
Amuse-bouche from our Chef

Selezione dei nostri lievitati, olio extravergine di oliva e burro aromatizzato
Selection of our breads, extravirgin olive oil and flavored butter

Carota glassata con mela , zenzero e cerfoglio
Glazed carrot with apple, ginger and chervil
L,S0

Wagyu Australiano, melanzana e caffè
Australian Wagyu, eggplant and coffee
L,S

Risotto al latte di mandorle d'Avola e le sue sfaccettature
Risotto with Avola almond milk and its variants
L,N

Pluma di maialino, cetrioli, birra doppio malto, sorbetto alla mela verde e sedano
Suckling pig pluma, cucumbers, double malt beer, green apple and celery sorbet
L,S,AS

Cannolo siciliano, ricotta, cannella e frutta di stagione
Sicilian cannolo, ricotta, cinnamon and seasonal fruit
G,U,L

Degustazione € 125,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi
Tasting menu €125.00 per person (VAT included), excluding wines and other beverages

Abbinamento vini €85,00
Wine Pairing € 85,00

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



Le Guide de
L'Espresso



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

“COME IN NATURA”

Benvenuto del nostro Chef
Amuse-bouche from our Chef

Selezione dei nostri lievitati, olio extravergine di oliva e burro aromatizzato
Selection of our breads, extravirgin olive oil and flavored butter

Patate e tartufo
Potatoes and truffle
L

Sgombro, peperoni, carne salata e muschio stellato
Mackerel, peppers, salted meat and star musk
P,S

Reginetta di pasta fresca alle sarde
Fresh “Reginetta” pasta with sardines
G,P,N,L

Gnocchi di patate alla pescatora e latte di cocco
Potato gnocchi with seafood and coconut milk
G,CR,P,MO,L,U

Humus di ceci di “Caltagirone” speziato, verdure spontanee e lime
Spiced “Caltagirone” chickpea humus, wild vegetables and lime
L

Rombo chiodato, curry, lime e frutta di stagione
Turbot, curry, lime and seasonal fruit
P,L

Le vie del cioccolato
The Chocolate Routes
G,U,L,N

Degustazione € 150,00 iva inclusa, per persona vini e bevande esclusi
Tasting menu €150.00 per person (VAT included), excluding wines and other beverages

Abbinamento vini €100,00
Wine Pairing € 100,00

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



Le Guide de
L'Espresso



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

PIATTI A' LA CARTE

Lasciati guidare nella tua scelta:

Due momenti, un percorso essenziale di gusto. 75

Tre portate, componi la tua degustazione tra eleganti sfumature di gusto 100

ANTIPASTI

Starters

Patate e tartufo

Potatoes and truffle

L

30

Fave, finocchietto e gambero rosso di Mazara

Broad beans, fennel and Mazara red prawn

CR,S

30

Carota glassata con mela, zenzero e cerfoglio

Glazed carrot with apple, ginger and chervil

L,SO

30

Sgombro, peperoni, carne salata e muschio stellato

Mackerel, peppers, salted meat and star musk

P,S

30

Wagyu Australiano, melanzana e caffè

Australian Wagyu, eggplant and coffee

L,S

35



Le Guide de
L'Espresso



DONNA CARMELA
RESORT & LODGES

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

35

Reginetta di pasta fresca alle sarde

Fresh "Reginetta" pasta with sardines

G,P,N,L

35

Gnocchi di patate alla pescatora e latte di cocco

Potato gnocchi with seafood and coconut milk

G,CR,P,MO,L,U

35

Tortelli cacio e pepe, scampi, porro, melanzana e pomodoro

Homemade "cacio e pepe" tortelli with langoustine, leek, eggplant, and tomato

CR,L,G,U

38



Le Guide de
L'Espresso



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 35

Triglia, verdura di stagione, demi-glace di pesce, paté di olive infornate e limone candito
Red mullet, seasonal vegetables, fish demi-glace, baked olive paté and candied lemon
P,L 40

Rombo chiodato, curry, lime e frutta di stagione
Turbot, curry, lime and seasonal fruit
P,L 40

Pluma di maialino, cetrioli, birra doppio malto e sorbetto alla mela verde e sedano
Suckling pig pluma, cucumbers, double malt beer and green apple and celery sorbet
L,S,AS 40

*Il Nostro Chef seleziona principalmente prodotti di presidio slow food e Km.0.
Our Chef mainly selects slow food movement and Km.0 products*



Le Guide de
L'Espresso