Gentile Ospite,

queste pagine sono una raccolta di ricordi da assaporare:
profumi e sapori di Sicilia che memoria saranno di lava e di mare.
I vostri desideri e la mia passione potranno inventarne di nuovi.
perché sono pronto a preparare altri piatti che non sono presenti in questo menù e che avrete voglia di gustare.

Buon soggiorno
Chef Elia Russo

Dear guest,

these pages are a collection of memories to taste:
scents and flavors of Sicily that will be memory of lava and sea.
Your desires and my passion could create new others.
That's why I'm ready to prepare other courses that are not included in this menu and you'd like to taste.

Enjoy your staying
Chef Elia Russo

Villa Neri

RESORT & SPA

Ristorante

Dodici Fontane

Menù Degustazione - Tasting Menù

Pancetta di maiale nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura,
semi difinocchio riccio e cavolo verza rosso.
Nebrod's black pork bacon cooked with low temperature,
curly fennel seeds and red savoy cabbage.

Frascatula siciliana fritta con broccoletti e barba di finocchietto di rocca,
cremoso di barbabietola all'aceto di lampone e crema di pecorino pepato.
Deep fried Sicilian "Frascatula" with sprouting broccoli and wild fennel beard,
beetroot cream with raspberry vinegar and pecorino cheese cream.

Spaghettone pastificio Vicidomini "alla Norma"
..... non i NORMA (con polpa di ricci).
Pastificio Vicidomini's Spaghettoni "alla Norma"
..... not in "alla Norma" (with sea urchin pulp)

Trancio di ombrina in olio cottura, spuma di zucca gialla,
cagliata di limone e perle di caviale Calvisius.
Slice of umbrine in cooking oil, yellow pumpkin foam,
lemon curd and Calvisius caviar pearls.

Selezione di formaggi tipici Siciliani con marmellate
casalinghe e miele Etneo.
Selection of Sicilian typical cheeses with
homemade jams and Etna honey.

Bavarese di cioccolato al latte, cremoso fondente 72%,
croccante di riso e salsa di liquirizia.
Bavarian of milk chocolate, dark 72% creamy, crispy rice and licorice sauce.

€ 80,00 per persona
€ 80,00 per person

Antipasti - Starters

Seppia tritata al coltello ed il suo nero gambero rosso all'acqua di pomodoro e limone candito, maionese di piselli e furikake di seppia.
Chopped cuttlefish and its ink, ed shrimp in tomato water and candied lemon, peas mayonnaise and cuttlefish furikake.
€ 30,00

Bottoncini di vitellina da latte e foie gras, arancia bionda e croccante di ravanello daikon.
Little buttons of small calf and foie gras, blonde orange fruity and Daikon radish crisp.
€ 28,00

Baccalà Morro extra marinato al succo di sedano verde, cotto al latte, insalatina all'eoliana.
Morro - Extra cod marinated in green celery juice, cooked in milk, with Aeolian salad
€ 26,00

Pancetta di maiale nero dei Nebrodi cotto a bassa temperatura, semi di finocchio riccio e cavolo verza rosso.
Nebrod's black pork bacon cooked with low temperature, curly fennel seeds and red savoy cabbage.
€ 26,00

Frascatula siciliana fritta con broccoletti e barba di finocchietto di rocca, cremoso di barbabietola all'aceto di lampone e crema di pecorino pepato.
Deep fried Sicilian "Frascatula" with sprouting broccoli and wild fennel beard, beetroot cream whith raspberry vinegar and pecorino cheese cream
€ 20,00

Primi piatti - First courses

Riso carnaroli Riserva Gallo, mantecato con polvere di asparago amaro,
crudo di scampi affumicati e schiuma di mandorla pizzuta.
Carnaroli "Riserva Gallo" rice, creamed with bitter asparagus powder,
raw of smoked Norway lobsters and "pizzuta" almond foam.
€ 26,00

Spaghettone pastificio Vicidomini "alla Norma" …..
NON in NORMA (con polpa di ricci).
Pastificio Vicidomini's Spaghettoni "alla Norma"…..
not in "alla Norma" (with sea urchin pulp)
€ 24,00

Raviolo di pasta fresca all'uovo 30 tuorli con farcia di coniglio in agrodolce,
crema di carciofi ramacchesi e succo di carote.
"Raviolo" of 30 yolks' egg home-made pasta with sweet and sour rabbit stuffing,
"Ramacca" artichokes cream and carrots juice.
€ 24,00

Pappardella rustica fatta in casa con minestra di campagna spontanea,
crema di fagiolo nero e chips di aglio rosso di nubia.
"Rustic home-made "pappardella" with wild vegetables,
black bean cream and Nubia red garlic chips.
€ 20,00

Mezze maniche di grano duro, tritato di salsiccia affumicata, pistacchio di Bronte
e fonduta di bufala ragusana.
Durum wheat "mezze maniche", chopped smoked sausage,
Bronte's pistachio and Ragusana buffalo cheese fondue.
€ 20,00

Secondi di mare - Sea main courses

Trancio di ombrina in olio cottura, spuma di zucca gialla,
cagliata di limone e perle di caviale Calvisius.
Slice of umbrine in cooking oil, yellow pumpkin foam,
lemon curd and Calvisius caviar pearls
€ 30,00

Cannellone di spadotto con farcia di gamberi rosa, crema di cicoria,
riduzione di aceto di vino rosso e crumble di pane al nero di seppia.
"Cannellone" of swordfish with pink shrimps stuffing,
chicory cream, red wine vinegar reduction and cuttlefish
ink bread crumbles
€ 28,00

Pesce bandiera al pangrattato e mandorle, purea di finocchi dolci e limone,
polvere di capperi di pantelleria.
Paddlefish with bread crumbles and almonds, sweet fennels and
lemon mash, Pantelleria's capers powder
€ 26,00

Secondi di terra - Land main courses

Cubo di costata di manzo siciliano arrostito in padella,
passata di fagioli cannellini, soute di verdure, mela dell'Etna
e glassa di cioccolato modicano.
Sicilian beef rib cube roasted in a pan, Cannellini beans
purée, vegetable sauté,
Etna's apple and Modica's chocolate glaze.
€ 28,00

Faraona con lardo di maiale cotta a bassa temperatura,
fondente di cavolfiore, spinacino aglio olio e peperoncino,
fondo di cottura e tartufo Scorzone nero.
Guinea fowl with pork lard cooked with low temperature,
cauliflower cream, spinach, garlic,
oil and chili pepper, cooking base and black "Scorzone" truffle.
€ 26,00

Uovo di gallina siciliana "Collo oro" affogato, con golosetto
di topinambur sotto terra.
Sicilian "Golden neck" hen drowned egg, with
Jerusalem artichokes "golosetto".
€ 24,00

Informazioni sulle allergie alimentari

Alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14
Allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011.
Per qualsiasi informazione su sostanze e Allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Per i celiaci:

su richiesta, quando la ricetta lo consente, possiamo sostituire
degli ingredienti con alternative
senza glutine; tuttavia, l'ambiente unico della nostra cucina,
nonostante la nostra massima attenzione,
non ci da la possibilità di garantire l'assoluta mancanza della sostanza.
Il consumo dei cibi è lasciato alla vostra libera scelta e ci solleva da ogni responsabilità.

Food allergy information

Certain dishes may contain one or more of the 14 Allergens designated by EU Regulation n. 1169/2011. For further information on ingredients and Allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

For people with celiac disease:

on request, when the recipe allows, we can replace the ingredients with gluten-free alternatives; however, the unique environment of our cuisine, in spite of our attention, does not give us the possibility to guarantee the absolute lack of the substance.
The consumption of food is left to your free choice and relieves us of all responsibility.