



OSTERIA

VILLADORATA

ITALIANO

MENU DEGUSTAZIONE

65€

UOVO al tegamino con pomodoro arrostito,
cucunci di Salina (slow food) e olive



BUSIATA con colatura di alici e acciughe, panure
croccante e pomodoro crudo

POLPO arrosto con macco di fave (slow food)
cipolla caramellata e finocchietto



PROFITTEROL con gelato al fiordilatte e salsa di
cioccolato

DEGUSTAZIONE 4 CALICI

45€

ANTIPASTI

UOVO al tegamino con pomodoro arrostito,
cucunci di Salina (slow food) e olive

18€



BRIOCHE SALATA con calamari fritti, maionese
al lime e melanzane

24€

CARPACCIO di pescato del giorno con gazpacho
di pomodori, ricotta siciliana e cetrioli marinati

24€

INSALATA DI POLLO, zucchine, Tuma Persa,
mandorle di Noto e salsa allo yogurt

24€



PORTATE PRINCIPALI

COUS COUS con frutti di mare, pesce e verdure di stagione (porzione per 2 persone)	44€	
PACCHERO alla norma con sugo di pomodoro arrostito, melanzane e ricotta salata	20€	
BUSIATA con colatura di alici e acciughe, panure croccante e pomodoro crudo	24€	
INVOLTINI di suino nero dei Nebrodi (slow food) con ragusano, salsa verde e patate	24€	 
POLPO arrosto con macco di fave (slow food), cipolla caramellata e finocchietto	26€	   
PESCATO del giorno in umido con crema di sedano rapa ed erbe di campo saltate	28€	

ORTO

PEPERONE RIPIENO di verdure di stagione e fonduta di pecorino siciliano	18€	
MELANZANA con salsa all'aglio, sesamo di Ispica (slow food) e basilico	18€	    
INSALATA di pomodori, cipolla rossa e crostini di pane	14€	  

PANE E COPERTO 3.5€



Senza Glutine



Senza Lattosio



Vegetariano



Vegano



Slow Food®



OSTERIA

VILLADORATA

ENGLISH

TASTING MENU

65€

EGG “al tegamino” with roasted tomato,
Salina cucunci (slow food) and olives



BUSIATA PASTA with anchovy, anchovy sauce,
breadcrumbs and fresh tomato

ROASTED OCTOPUS, with fava bean puree
(slow food), caramelized onion and fennel



PROFITTEROL with “fiorfilatte” ice cream and
chocolate sauce

TASTING OF 4 GLASSES OF WINE

45€

APPETIZERS

EGG “al tegamino” with roasted tomato,
Salina cucunci (slow food) and olives

18€



SAVORY BRIOCHE with fried squid, lime
mayonnaise and eggplant

24€

CATCH OF THE DAY carpaccio with tomato
gazpacho, sicilian ricotta cheese and pickled
cucumbers

24€

CHICKEN SALAD with zucchini, Tuma Persa
cheese, almond from Noto and yogurt dressing

24€



MAIN COURSES

COUSCOUS with seafood, fish, and seasonal vegetables (for 2 people)	44€	
PACCHERO pasta alla norma with roasted tomato sauce, eggplant and “ricotta salata” cheese	20€	
BUSIATA PASTA with anchovy, anchovy sauce, breadcrumbs and fresh tomato	24€	
NEBRODI BLACK PORK (slow food) meat rolls stuffed with Ragusano cheese and served with “salsa verde” and potatoes	24€	 
ROASTED OCTOPUS , with fava bean puree (slow food), caramelized onion and fennel	26€	  
STEWED CATCH OF THE DAY with celeriac cream and panfried wild herbs	28€	

ORTO

BELL PEPPER stuffed with vegetables and sicilian pecorino cheese fondue	18€	
EGGPLANT with garlic sauce, Ispica sesame (Slow Food), and basil	18€	    
TOMATO SALAD , red onion with bread croutons	14€	  
BREAD AND SERVICE	3.5€	



Gluten-Free



Lactose-Free



Vegetarian



Vegan



Slow Food®



OSTERIA

VILLADORATA

www.osteriavilladorata.com