



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

A T M O S P H E R E

r i s t o r a n t e

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

“Esercitare liberamente il proprio ingegno, ecco la vera felicità.”

Aristotele

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

RISTORANTE | ATMOSPHERE

Il nostro menu degustazione

Menu Degustazione (carne) bevande e vini esclusi
(euro 60,00)

Menu Degustazione (pesce) bevande e vini esclusi
(euro 70,00)

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

RISTORANTE

ATMOSPHERE

Antipasti

Tartare di manzo e lardo di Colonnata, con sorbetto all'olio di oliva e crostone di pane al grano Russello
(euro 10,00)

Girello di vitello di razza modicana affumicato al legno d'ulivo con gelatina all'arancia, petali di pompelmo e finocchietto selvatico
(euro 12,00)

"Nero assoluto"

Sfera croccante di baccalà mantecato, su ghiotta di patate, petali di cipolla rossa alla menta e profumi d'arancia
(euro 12,00)

"Non è un cannolo"

Cialda di farro lungo integrale con ricciola marinata a secco, spuma di bufala e germogli di rughetta
(euro 14,00)

Primi

Fettucelle di grano duro, con Caciocavallo Ragusano Dop su broccoletti "arriminati" e mandorle tostate al lemongrass
(euro 12,00)

"Dipinto a cucchiaio"

Riso camaroli mantecato al ragù bianco di coniglio, crema di ricotta emulsione di piselli e riduzione al Cerasuolo di Vittoria
(euro 12,00)

Linguine mantecate con cicale di mare e cipollotto fresco stufato
(euro 14,00)

Spaghetti neri e ricci di mare, con emulsione di scampi e carota d'Ispica
(euro 16,00)

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

RISTORANTE

ATMOSPHERE

Secondi

"I piaceri della carne"

Costata, lombata o fiorentina di vitellina di razza iblea al barbecue

(prezzo indicativo per etto euro 6,00)

Coscia di tacchino farcita alla frutta secca, pistacchio, lardo di suino nero, profumata alle erbe dell'orto

(euro 12,00)

Trancio di cernia scottato con emulsione di carote, verdure tornite saltate al burro e rosmarino

(euro 16,00)

Seppia gratinata farcita alla ricotta, pancetta di mangalica e scorzetta di limone

(euro 12,00)

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

RISTORANTE | ATMOSPHERE

Carta dei Dessert

"Fresco d'estate"

Semifreddo al pompelmo rosa, con merighe e sorbetto all'anans
(euro 7,00)

"Nuove prospettive"

Fresca mousse al cioccolato bianco con biscotto dolce - salato
(euro 7,00)

"E' tempo di granite"

Granita di fragole, con lingue di gatto e meringhe
(euro 5,00)

"Il nostro forziere di sapori"

(Cremoso alla vaniglia, arancia e frutta fresca)
(euro 7,00)

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

*Nel rispetto della privacy,
vi preghiamo di non utilizzare al tavolo:
i telefoni cellulari.*

*Vi ricordiamo inoltre che non è consentito fumare
a norma della legge 16 gennaio 2003 n.°3 art 51*

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla



VILLA SAN BARTOLO

Resort

☆ ☆ ☆ ☆

RingraziandoVi per la cortese preferenza, porgiamo i nostri più sentiti saluti

La Direzione e lo Staff di Villa San Bartolo

Hotel Villa San Bartolo

Chef Marco Failla