

Menù Degustazione

Ammare

(Ammare Tasting Menù)



OSTERIA
SANTA DOMENICA
TAORMINA

Sicilian Boutique Restaurant

Amuse Bouche

?

Filetto di Triglia Croccante su Ratatouille du Melanzane Adagiato su Fonduta di Provola D.O.P. Sfoglia dei Nebrodi con Scaglie di Cioccolato di Modica*

Crispy Red Mullet Fillet on Ratatouille du Melanzane Placed on Provola Fondue D.O.P. Nebrodi puff pastry with Modica chocolate flakes*

Tentacoli di Polpo al Nero D'Avola su Vellutata di Patate alla Menta, Ponte di Asparagi e Cialda di Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 Mesi *

Octopus tentacles with Nero D'Avola on mint potato cream soup, asparagus tips and Parmigiano Reggiano D.O.P. wafer. 36 Months *

Linguine "Pastificio dell'Etna" Ricci di Mare, Zest di Limone con Tartare di Gambero Rosso di Mazara Profumata alla Menta*

Linguine "Pastificio dell'Etna" Sea urchin, lemon zest with red prawn tartare from Mazara flavored with mint*

Tortino di Pagro Ripieno di Caponata di Verdure su Purea di Patate allo Zafferano con Zucchine Baby in Tempura*

Red Pogry Pie filled with vegetable caponata on saffron potato puree with baby courgettes in tempura* filled with vegetable caponata on saffron potato puree with baby courgettes in tempura*

Pre Dessert

Parfait di Agrumi, Pinoli Tostati e Fragole di Maletto*

Citrus Parfait, Toasted Pine Nuts and Maletto Strawberries*

Bavarese all'Arancia e Cioccolato Bianco con Briciole di Torrone Croccante

(Orange and White Chocolate Bavaois with Crunchy Nougat Crumbs)

Menù Degustazione Ammare è Composto da Cinque portate, un Amuse Bouche ed un pre dessert ed è possibile ordinarlo per un minimo di due persone al costo di € 130,00 per persona

The Ammare Tasting Menu consists of five courses, Amuse Bouche and a pre dessert and can be ordered for a minimum of two people at a cost of € 130.00 p.p.

Il Menù Degustazione Ammare e Vino è Composto da Cinque portate e Cinque Abbinamenti di Vino un Amuse Bouche ed un pre dessert è possibile ordinarlo per un minimo di due persone al costo di € 180,00 per persona

The Ammare and Wine Tasting Menu consists of five courses and five wine pairings, Amuse Bouche and a pre dessert and can be ordered for a minimum of two people at a cost of € 180.00 p.p.

***In Mancanza di Prodotto Fresco, Assecondo della Stagionalità il Prodotto Utilizzato Potrebbe Essere: Abbattuto, Congelato o Surgelato**

In the absence of fresh product, depending on the season, the product used could be: blast chilled, frozen or frozen

Tutti i Piatti Menzionati sul menu con Sottolineatura potrebbero contenere gli allergeni presenti nella seconda pagina del menù, chiedere al personale di sala per ulteriori chiarimenti

All the dishes mentioned on the menu with underlining could contain the allergens present on the second page of the menu. ask the dining room staff for further clarification

Coperto (Cover Charge).....€ 5,00

Menù Degustazione

Atterra

(Atterra Tasting Menù)



OSTERIA
SANTA DOMENICA
TAORMINA

Sicilian Boutique Restaurant

Amuse Bouche

?

Fiori di Zucchine in Tempura su Guacamole alla Siciliana

Tempura Zucchini Flowers on Sicilian Guacamole

Carpaccio di Filetto di Manzo "Cinisara" su Letto di Valeriana, Scaglie di Caciocavallo e Tartufo Estivo di Palazzolo Acreide*

"Cinisara" Beef Fillet Carpaccio on a bed of Valerian, Caciocavallo Flakes and Palazzolo Acreide Summer Truffle*

"Norma Fuori dalla Norma" Lasagnetta di Pasta Fresca fatta in casa da noi ai Grani Antichi con Crema di Melanzane, Provola Sfoglia dei Nebrodi D.O.P. su Vellutata di Datterino con Scaglie di Ricotta Salata e Olio di Olive E.V.O. al Basilico

"Norma Outside the Norma" Homemade Fresh Pasta Lasagne with Ancient Grains with Aubergine Cream, Provola Sfoglia dei Nebrodi D.O.P. on velvety Datterino tomato soup with flakes of salted ricotta and olive oil E.V.O. with Basil

Filetto di Manzo "Cinisara" con Fonduta di Provola Sfoglia dei Nebrodi e Tartufo Nero di Palazzolo Acreide su Patate alla Siciliana Profumate al Rosmarino

Fillet of Beef "Cinisara" with Nebrodi Provola Fondue and Palazzolo Acreide Black Truffle on Rosemary-Scented Sicilian-Style Potatoes

Pre Dessert

Parfait di Agrumi, Pinoli Tostati e Fragole di Maletto*

Citrus Parfait, Toasted Pine Nuts and Maletto Strawberries*

Il Nostro Tiramisù

(Our Tiramisu)

Il Menù Degustazione Atterra è Composto da Cinque portate un Amuse Bouche ed un pre dessert è possibile ordinarlo per un minimo di due persone al costo di € 130,00 p.p.

The Atterra Tasting Menù consists of five courses, Amuse bouche and a pre dessert can be ordered for a minimum of two people at a cost of € 130.00 p.p.

Il Menù Degustazione Atterra e Vino è Composto da Cinque portate e Cinque Abbinamenti di Vino, un Amuse Bouche ed un pre dessert è possibile ordinarlo per un minimo di due persone al costo di € 180,00 p.p.

The Atterra and Wine Tasting Menù consists of five courses and five wine pairings, Amuse Bouche and a pre dessert can be ordered for a minimum of two people at a cost of € 180.00 p.p.

***In Mancanza di Prodotto Fresco, Assecondo della Stagionalità il Prodotto Utilizzato Potrebbe Essere: Abbattuto, Congelato o Surgelato**

*In the absence of fresh product, depending on the season, the product used could be: blast chilled, frozen or frozen

Tutti i Piatti Mensionati sul menu con Sottolineatura potrebbero contenere gli allergeni presenti nella seconda pagina del menù, chiedere al personale di sala per ulteriori chiarimenti

All the dishes mentioned on the menu with underlining could contain the allergens present on the second page of the menu. ask the dining room staff for further clarification

Coperto (Cover Charge).....€ 5,00

Antipasti

(Appetizers)



OSTERIA
SANTA DOMENICA
TAORMINA

Sicilian Boutique Restaurant

Ostriche cad.1

(Oysters)

€ 5,00

Fiori di Zucchine in Tempura su Guacamole alla Siciliana

(Tempura Zucchini Flowers on Sicilian Guacamole)

€ 18,00

Terrina di Zucchine Baby Ripiena di Formaggio Caprino alla Menta, su Vellutata di Pomodorini Datterini Gialli e Rossi co Mandorla Pizzuta di Avola Croccante

(Terrine of baby courgettes filled with goat's cheese and mint, on a cream of yellow datterini tomatoes and crunchy Pizzuta di Avola almonds)

€ 18,00

Tentacoli di Polpo al Nero D'Avola su Vellutata di Patate alla Menta, Punte di Asparagi e Cialda di Parmigiano Reggiano D.O.P. 36 Mesi *

(Octopus tentacles with Nero D'Avola on mint potato cream soup, asparagus tips and Parmigiano Reggiano D.O.P. wafer. 36 Months *)

€ 22,00

Filetto di Triglia Croccante su Ratatouille du Melanzane Adagiato su Fonduta di Provola D.O.P. Sfoglia dei Nebrodi con Scaglie di Cioccolato di Modica*

(Crispy Red Mullet Fillet on Ratatouille du Melanzane Placed on Provola Fondue D.O.P. Nebrodi puff pastry with Modica chocolate flakes*)

€ 25,00

Carpaccio di Filetto di Manzo "Cinisara" su Letto di Valeriana, Scaglie di Caciocavallo e Tartufo Estivo di Palazzolo Acreide*

("Cinisara" Beef Fillet Carpaccio on a bed of Valerian, Caciocavallo Flakes and Palazzolo Acreide Summer Truffle*)

€ 25,00

Passeggiata al Mare*

(Selection of Raw Fish and Sea Food)

€ 35,00

Caviale Prunier 20g.

(Prunier Caviar 20g.)

€ 130,00

Alici Del Cantabrico 50g.

(Cantabrian Anchovies 50g.)

€ 60,00

Antipasto del Giorno*

(Appetizer of the Day*)

€ 25,00

***In Mancanza di Prodotto Fresco, Assecondo della Stagionalità il Prodotto Utilizzato Potrebbe Essere: Abbattuto, Congelato o Surgelato**

***In the absence of fresh product, depending on the season, the product used could be: blast chilled, frozen or frozen**

Tutti i Piatti Mensionati sul menu con Sottolineatura potrebbero contenere gli allergeni presenti nella seconda pagina del menù, chiedere al personale di sala per ulteriori chiarimenti

All the dishes mentioned on the menu with underlining could contain the allergens present on the second page of the menu, ask the dining room staff for further clarification

(Cover Charge)..... € 5,00

Primi Piatti

(First Courses)



OSTERIA
SANTA DOMENICA
TAORMINA

Sicilian Boutique Restaurant

“Norma Fuori dalla Norma” Lasagnetta di Pasta Fresca fatta in casa da noi ai Grani Antichi con Crema di Melanzane, Provola Sfoglia dei Nebrodi D.O.P. su Vellutata di Datterino con Scaglie di Ricotta Salata e Olio di Olive E.V.O. al Basilico

(“Norma Outside the Norma” Homemade Fresh Pasta Lasagne with Ancient Grains with Aubergine Cream, Provola Sfoglia dei Nebrodi D.O.P. on velvety Datterino tomato soup with flakes of salted ricotta and olive oil E.V.O. with Basil)

€ 26,00

“Tagliatelle della Nonna” Tagliatelle di Pasta Fresca preparata in casa da noi ai Grani Antichi “Tumminia e Senatore Capelli”, al Ragù Siciliano di Maialino Nero dei Nebrodi con Pangrattato Atturrato e Fonduta di Parmigiano Reggiano*

(“Tagliatelle della Nonna” Fresh pasta tagliatelle prepared Home Made with ancient grains “Tumminia and Senatore Capelli”, with Sicilian Ragù of Nebrodi black pig with Atturrato breadcrumbs and Parmigiano Reggiano fondue*)

€ 26,00

“Paccheri Alle Sarde Senza Sarde”, Pata Pastificio dell'Etna , Alici, Pinoli, Uva Passa, Finocchietto Selvatico, Pomodorini Datteri Confit, Zafferano dell'Etna e Mollica Atturrata*

(“Paccheri With Sardines Without Sardines”, Pastificio dell'Etna Pata, Anchovies, Pine Nuts, Raisins, Wild Fennel, Confit Date Tomatoes, Etna Saffron and Atturrata Crumb*)

€ 28,00

Linguine "Pastificio dell'Etna" Ricci di Mare, Zest di Limone con Tartare di Gambero Rosso di Mazara Profumata alla Menta*

(Linguine "Pastificio dell'Etna" Sea urchin, lemon zest with red prawn tartare from Mazara flavored with mint*)

€ 30,00

Risotto “Acquerello” invecchiato 7 Anni , Cavolo Rosso Astice Blu, Julienne di Zucchine, Fiocchi di Burrata e Olio di Oliva E.V.O. al Basilico*

(“Acquerello” risotto aged for 7 years, blue lobster, courgette julienne, goat's cheese flakes and extra virgin olive oil with Basil*)

€ 35,00

Primo del Giorno*

(Pasta of the Day)

€ 30,00

***In Mancanza di Prodotto Fresco, Assecondo della Stagionalità il Prodotto Utilizzato Potrebbe Essere: Abbattuto, Congelato o Surgelato**

***In the absence of fresh product, depending on the season, the product used could be: blast chilled, frozen or frozen**

Tutti i Piatti Mensionati sul menu con Sottolineatura potrebbero contenere gli allergeni presenti nella seconda pagina del menù, chiedere al personale di sala per ulteriori chiarimenti

All the dishes mentioned on the menu with underlining could contain the allergens present on the second page of the menu, ask the dining room staff for further clarification

Coperto (Cover Charge).....€ 5,00

Secondi

(Main Courses)



OSTERIA
SANTA DOMENICA
TAORMINA

Sicilian Boutique Restaurant

Tagliata di Tonno Rosso Scottato su Crema di Mandorle, Asparagi e Riduzione di Marsala*

(Sliced seared red tuna on almond cream, asparagus and Marsala reduction*)

€ 35,00

Carrè di Agnello Scottato al Rosmarino e aglio Nero su Crema di pistacchio di Bronte D.O.P. con verdure Estive Saltate*

(Seared rack of lamb with rosemary and black garlic on Bronte D.O.P. pistachio cream with sautéed summer vegetables*)

€ 35,00

Tortino di Pagro Ripieno di Caponata di Verdure su Purea di Patate allo Zafferano con Zucchine Baby in Tempura*

(Red Pogry Pie filled with vegetable caponata on saffron potato puree with baby courgettes in tempura* filled with vegetable caponata on saffron potato puree with baby courgettes in tempura*)

€35,00

Ricciola in Guazzetto di Cozze e Vongole con pomodorini Datteri Comfit, Patate Saltate e Olio E.V.O. al Basilico*

(Amberjack in mussel and clam stew with cherry tomatoes, Comfit dates, sautéed potatoes and extra virgin olive oil with Basil*)

€ 35,00

Filetto di Manzo "Cinisara" con Fonduta di Provola Sfoglia dei Nebrodi e Tartufo Nero di Palazzolo Acreide su Patate alla Siciliana Profumate al Rosmarino

(Fillet of Beef "Cinisara" with Nebrodi Provola Fondue and Palazzolo Acreide Black Truffle on Rosemary-Scented Sicilian-Style Potatoes)

€ 35,00

Secondi del Giorno*

(Main Course of the Day)

€ 35,00

***In Mancanza di Prodotto Fresco, Assecondo della Stagionalità il Prodotto Utilizzato Potrebbe Essere: Abbattuto, Congelato o Surgelato**

*In the absence of fresh product, depending on the season, the product used could be: blast chilled, frozen or frozen

Tutti i Piatti Mensionati sul menu con Sottolineatura potrebbero contenere gli allergeni presenti nella seconda pagina del menù, chiedere al personale di sala per ulteriori chiarimenti

All the dishes mentioned on the menu with underlining could contain the allergens present on the second page of the menu, ask the dining room staff for further clarification

Coperto (Cover Charge).....€ 5,00

Dolci

(Desserts)



OSTERIA
SANTA DOMENICA
TAORMINA

Sicilian Boutique Restaurant

Il Nostro Tiramisù

(Our Tiramisu)

.....€ 15,00

Tartelletta di Frolla da Grani Antichi con Crema Chantilly allo Zafferano dell'Etna e frutti

Rossi

(Shortcrust pastry tartlet from ancient grains with Chantilly cream with Etna saffron and red fruits)

.....€ 15,00

Bavarese all'Arancia e Cioccolato Bianco con Briciole di Torrone Croccante

(Orange and White Chocolate Bavaois with Crunchy Nougat Crumbs)

.....€ 15,00

Semifreddo di Ricotta e Pistacchio con Salsa al Caramello Salato e Briciole di Cannolo*

(Ricotta and Pistachio Semifreddo with Salted Caramel Sauce and Cannolo Crumbs*)

.....€ 15,00

Composizione di Frutta di Stagione

(Composition of seasonal fruit)

.....€ 15,00

Dolce del Giorno*

(Dessert of the Day)

.....€ 15,00

***In Mancanza di Prodotto Fresco, Assecondo della Stagionalità il Prodotto Utilizzato Potrebbe Essere: Abbattuto, Congelato o Surgelato**

***In the absence of fresh product, depending on the season, the product used could be: blast chilled, frozen or frozen**

Tutti i Piatti Mensionati sul menu con Sottolineatura potrebbero contenere gli allergeni presenti nella seconda pagina del menù, chiedere al personale di sala per ulteriori chiarimenti

All the dishes mentioned on the menu with underlining could contain the allergens present on the second page of the menu, ask the dining room staff for further clarification

Coperto (Cover Charge).....€ 5,00