SPRING SUMMER 2025

Collection

OSTERIA
SANTA DOMENICA
Taormina

Sicilian Boutique Restaurant

Antipasti

Appetizers

Ostriche cad.1
Oysters 5 €

Tortino di Melanzane Ripieno di Caprino Ragusano D.O.P. Mantecato al Basilico su Coulis di Datterino e Fiocchi di Ricotta Salata
Eggplant pie stuffed with Caprino Ragusano D.O.P. Creamed with Basil on a Coulis of Datterino tomatoes and Ricotta Salata cheese flakes 20 €

Fiori di Zucchine in Tempura su Guacamole alla Siciliana
Tempura Zucchini Flowers on Sicilian Guacamole 20 €

Terrina di Alici Ripiena all'Eoliana su Caponata Leggera di Verdure Estive e Riduzione di Nerello Mascalese
*Aeolian Stuffed Anchovy Terrine on Light Caponata of Summer Vegetables and Nerello Mascalese Reduction** 25 €

Carpaccio di Manzo Cinisara Profumata al Timo Limonato con Insalatina di Asparagi e Porro, Scaglie di Formaggio Ragusano D.O.P. e Confettura di Olive Nere di Castelvetrano*
Cinisara Beef Carpaccio Flavored with Lemon Thyme with Asparagus and Leek Salad, Ragusano D.O.P. Cheese Flakes and Castelvetrano Black Olive Jam* 25 €

Polpo Scottato su Crema di Patate allo Zafferano dell'Etna e Cipolla Rossa Caramellata*
*Seared Octopus on Etna Saffron Potato Cream and Caramelized Red Onion** 25 €

Passeggiata al Mare*
*Selection of Raw Fish and Sea Food** 35 €

Caviale Beluga 20g.
Beluga Caviar 20g. 250 €

Alici Del Cantabrico 50g.
Cantabrian Anchovies 50g. 60 €

Antipasto del Giorno*
*Appetizer of the Day** 25 €

***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 €

Primi Piatti

First Courses

"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 €

"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**
28 €

Linguine "Pastificio dell'Etna"con Vongole Veraci, Asparagi, Pomodorino Datterino Confit, Profumate allo Zenzero e Guanciale di Maialino Nero Dei Nebrodi Croccante*
*Linguine "Pastificio dell'Etna" with Clams, Asparagus, Confit Datterino Tomatoes, Scented with Ginger and Crispy Nebrodi Black Pig Cheek**
30 €

Paccheri "Pastificio dell'Etna" con Astice Blu profumati al Brandy, Pomodorini Datterini, Julienne di Fiori di Zucchine e Olio E.V.O. al Basilico
Paccheri "Pastificio dell'Etna" with Blue Lobster flavored with Brandy, Datterini Tomatoes, Julienne of Zucchini Flowers and E.V.O. Oil with Basil)
35 €

Risotto "Acquerello"invecchiato 7 Anni, Crudo di Scampi di Mazara, Barbabietola, Fiocchi di formaggio Ragusano D.O.P. e Lamelle di Tartufo di Palazzolo Acreide*
Risotto "Acquerello" aged 7 years, Raw Scampi from Mazara, Beetroot, Flakes of Ragusano D.O.P. Cheese and Slices of Truffle from Palazzolo Acreide
35 €

Primo del Giorno*
Pasta of the Day
30 €

***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 €

Secondi Piatti

Main Courses

Tagliata di Tonno Rosso in Crosta di Sesamo, su Vellutata di Melanzane e Spinacino di Campo Saltato in padella*
Sliced Red Tuna in Sesame Crust, on Aubergine Cream and Pan-Fried Wild Spinach 35 €

Coscia di Coniglio Marinato all'Etna Bianco adagiato su Purea di Patate Viola, Salsa alla Siciliana e Scaglie di Cioccolato di Modica*
Rabbit Leg Marinated in White Etna placed on Purple Potato Puree, Sicilian Sauce and Modica Chocolate Flakes 35 €

Tuffo a Mare" Fagottino di Dentice Ripieno di Frutti di Mare su Purea Rustica di Patate e Datterino essiccato al sole e Crema di Crostacei*
Dip in the Sea" Snapper Bundle Filled with Seafood on Rustic Potato Purée and Sun-Dried Datterino and Shellfish Cream 35 €

Carré di Agnello Gratinato alle Erbette Aromatiche, Hastag di Patate e Riduzione di Marsala Florio Riserva*
Rack of Lamb Gratin with Aromatic Herbs, Potato Hashtag and Marsala Florio Riserva Reduction 40 €

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 40 €

Secondo del Giorno*
Main course of the Day 35 €

***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 €

Insalate

Salads

Insalata Caprese
Perline di Bufala Ragusana,Pomodorino Datterino, Origano, Olio di Oliva extra vergine e Basilico
Beads of Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Oregano, Extra Virgin Olive Oil and Basil 15 €

Insalata Catanese
Pomodorino Datterino, Cipolla Rossa di Tropea, Ricotta Salata e Basilico
Cherry Tomatoes, Red Onion from Tropea, Salty Ricotta and Basil) 15 €

Insalata Siciliana
Arance,Finocchio, Olive Nere e Cipolla Fresca
Oranges, Fresh Onion, Black Olives, Fennel 15 €

Insalata Esotica
Avocado, Mango, Ananas e Misticanza
Avocado, Mango, Pineapple and Misticanza 15 €

***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 €

Dessert

Desserts

Il Nostro Tiramisù
Our Tiramisu 15 €

Panna Cotta di Lamponi dell'Etna su Purea di Mango coltivato in Sicilia con Briciole di Pistacchio di Bronte D.O.P.
Etna Raspberry Panna Cotta on Sicilian-Grown Mango Puree with Bronte Pistachio Crumbs D.O.P. 15 €

Millefoglie con Crema Chantilly alla Vaniglia del Madagascar e Fragole di Maletto
Millefoglie with Madagascar Vanilla Chantilly Cream and Maletto Strawberries 15 €

Semifreddo allea Mandorla Pizzuta di Avola con Caramello Salato e Scaglie di Cioccolato di Modica*
Semifreddo allia Avola Pizzuta Almond with Salted Caramel and Modica Chocolate Flakes) 15 €

Composizione di Frutta di Stagione
Composition of seasonal fruit) 15 €

Dolce del Giorno*
Dessert of the Day 15 €

***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 €

Menù Degustazione Ammare

Ammare Tasting Menù

Amuse Bouche

?

Terrina di Alici Ripiena all'Eoliana su Caponata Leggera di Verdure Estive e Riduzione di Et na Rosso

*Aeolian Stuffed Anchovy Terrine on Light Caponata of Summer Vegetables and Nerello Mascalese Reduction**

Polpo Scottato su Crema di Patate allo Zafferano dell'Etna e Cipolla Rossa di Tropea Caramellata*

Seared Octopus on Etna Saffron Potato Cream and Caramelized Red Onion

---

Risotto "Acquerello"invecchiato 7 Anni, Crudo di Scampi di Mazara, Barbabietola, Fiocchi di formaggio Ragusano D.O.P. e Lamelle di Tartufo di Palazzolo Acreide*

Risotto "Acquerello" aged 7 years, Raw Scampi from Mazara, Beetroot, Flakes of Ragusano D.O.P. Cheese and Slices of Truffle from Palazzolo Acreide

---

Tagliata di Tonno Rosso in Crosta di Sesamo, su Vellutata di Melanzane e Spinacino di Campo Saltato in padella*

*Sliced Red Tuna in Sesame Crust, on Aubergine Cream and Pan-Fried Wild Spinach**

Pre Dessert

Parfait di Agrumi, Pinoli Tostati e Fragole di Maletto*

*Citrus Parfait, Toasted Pine Nuts and Maletto Strawberries**

Millefoglie con Crema Chantilly alla Vaniglia del Madagascar e Fragole di Maletto

Millefoglie with Madagascar Vanilla Chantilly Cream and Maletto Strawberries

---

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 andcan 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 €

Menù Degustazione Atterra

Atterra Tasting Menù

Amuse Bouche

?

Fiori di Zucchine in Tempura su Guacamole alla Siciliana

Tempura Zucchini Flowers on Sicilian Guacamole

Carpaccio di Manzo Cinisara Profumata al Timo Limonato con Insalatina di Asparagi e Porro, Scaglie di Formaggio Ragusano D.O.P. e Confettura di Olive Nere di Castelvetrano*

*Cinisara Beef Carpaccio Flavored with Lemon Thyme with Asparagus and Leek Salad, Ragusano D.O.P. Cheese Flakes and Castelvetrano Black Olive Jam**

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**

Panna Cotta di Lamponi dell'Etna su Purea di Mango coltivato in Sicilia con Briciole di Pistacchio di Bronte D.O.P.

Etna Raspberry Panna Cotta on Sicilian-Grown Mango Puree with Bronte Pistachio Crumbs D.O.P.

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 andcan 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

Coperto / Cover charge 5 €