

The background is a watercolor illustration of a landscape with rolling mountains in shades of brown and tan. In the foreground, there are several plants with long, slender stems and clusters of small, dark brown flowers. The overall style is soft and artistic.

2025

fall

2026

winter

menu collection

OSTERIA
SANTA DOMENICA
Taormina

Sicilian Boutique Restaurant

Antipasti

Appetizers

Ostriche Fine de Claire cad.1 <i>Fine de Claire Oysters</i>	5 €
Ostriche Gillardeau cad.1 <i>Gillardeau Oysters</i>	10 €
Flan di Cavolo Rosso su Cicoria Saltata con Fonduta di Provola "sfoglia" D.O.P. dei Nebrodi <i>Red Cabbage Flan on Sauted Chicory with Provola Cheese Fondue "Sfoglia" D.O.P. from Nebrodi</i>	20 €
Uovo Croccante in Nido di Kataifi su Fonduta di Ragusano D.O.P. con Lamelle di Tartufo Nero di Palazzolo Acreide <i>Crispy Egg in Kataifi Nest, on Ragusano Cheese D.O.P. Fondue with Black Truffle Slices from Palazzolo Acreide</i>	20 €
Maltagliati di Calamaro su Crema di Carote, Lamelle di Carciofi di Ramacca e Scaglie di Caciocavallo D.O.P. * <i>Squid Maltagliati on Carrot Cream, Ramacca Artichokes Slices and D.O.P. Caciocavallo Cheese Flakes *</i>	25 €
Tartare di Manzo Cinisara, Profumata al Rosmarino, Mantecata ai Semi di Senape Antica con Filetti di Sardine Affumicate del Cantabrico, Focchi di Mayonnaise alla Soya, Pinoli e Uva Sultanina* <i>Cinisara Beef Tartare, Flavored with Rosemary, Creamed with Ancient Mustard Seeds with Fillets of Smoked Cantabrian Sardines, Soy Mayonnaise Flakes, Pine nuts, Raisin*</i>	25 €
Crudo di Scampo di Mazara su Panella di Ceci, Mousse di Ricotta di Pecora Mantecata al Limone Interdonato e Foie Gras Scottato* <i>Mazara Langoustine Raw on Chickpea Tile, Ship Ricotta Cheese Mousse Flavored with Interdonato Lemon and Seared Foie Gras*</i>	30 €
Passeggiata al Mare* <i>Selection of Raw Fish and Sea Food*</i>	35 €
Alici Del Cantabrico Nardín 50g. <i>Nardín Cantabrian Anchovies 50g.</i>	30 €
Caviale Kaluga 30g. <i>Kaluga Caviar 30g.</i>	150 €
Tartufo Bianco D'Alba 1g. <i>Alba White Truffle 1g.</i>	12 €
Antipasto del Giorno* <i>Appetizer of the Day*</i>	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

Primi Piatti

First Courses

Ravioli di Pasta Fresca da Grani Antichi "Tumminias e Senatore Cappelli" Ripieni di Formaggio Ragusano D.O.P., su crema di patate allo Zafferano dell'Etna con Lamelle di Tartufo Nero di Palazzolo Acreide*

*Home made Ravioli Fresh Pasta with Ancient Grains "Tumminia and Senatore Cappelli" stuffed with Ragusano Cheese D.O.P., on Etna saffron potato purée with slices of black truffle from Palazzolo Acreide**

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 €

Paccheri "Pastificio dell'Etna" al Nero di Seppia su Crema di Zucca Gialla profumata al Timo Limonato e Bottarga di Muggine*

*"Pastificio dell'Etna" Paccheri with Squid Ink, on a yellow Pumpking cream Flavored with Lemon Thyme and Grey Mullet Bottarga**

30 €

Risotto "Acquerello" invecchiato 7 Anni, Crudo di Gambero Rosso di Mazara, Pistilli di Zafferano dell'Etna, Fiocchi di formaggio Caprino al Finocchietto Selvatico*

*Risotto "Acquerello" aged 7 years, Raw Red Prawns from Mazara, Etna Saffron Pistills and Goat cheese Flakes Flavored with wild fennel**

35 €

Spaghettoni "Pastificio dell'Etna" con Caviale Baikal, Burro della Normandia e Limone Interdonato

"Pastificio dell'Etna" Spaghettoni with Baikal Caviar, Normandy Butter and Interdonato Lemon

45 €

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

Secondi Piatti

Main Courses

Tagliata di Tonno Rosso Scottata su Vellutata di Broccoli, Cipolla Rossa di Tropea Caramellata e Nocciole dell'Etna* <i>Sliced Red Tuna Seared, on Broccoli cream, Caramelized Tropea Red Onion and crunchy Etna Hazelnuts*</i>	35 €
Petto di Piccione Scottato al Rosmarino su Rostì di Patate, Rucola Croccante e Salsa al Mandarino* <i>Pigeon Breast seared with Rosemary, on Potato Rosti, crispy Arugula and Mandarin Sauce*</i>	35 €
Tempura di Baccalà su Crema di Ceci, Coulis di Pomodorino Datterino e Olio Evo al Prezzemolo* <i>Cod Fish in Tempura, on Chickpea cream, Cherry Tomato coulis and Evo Oil flavored with Parsley</i>	35 €
Stracotto di Agnello, Cotto a bassa temperatura, Profumato al Timo e Rosmarino su Crema di Patate allo Zafferano dell'Etna e Lamelle di Castagne* <i>Lamb Stew, cooked at Low Temperature, flavored with Thyme and Rosemary, on a cream of potatoes with Etna Saffron and Chestnut slices*</i>	35 €
Filetto di Manzo "Cinisara" con Fonduta di Provola Sfoglia dei Nebrodi e Tartufo Nero di Palazzolo Acreide su Patate alla Siciliana Profumate al Rosmarino <i>Fillet of Beef "Cinisara" with Nebrodi Provola Fondue and Palazzolo Acreide Black Truffle on Rosemary-Scented Sicilian-Style Potatoes</i>	40 €
Secondo del Giorno* <i>Main course of the Day*</i>	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, Capperi
Oranges, Fresh Onion, Black Olives, Fennel, Capers

15 €

Insalata Verde

Rucola, Valeriana, Finocchio e Carote
Arugula, Lamb's Lettuce, Fennel and Carrots

15 €

Insalata Eoliana

Iceberg, Capperi, Olive, Pomodorino Datterino, Filetti di Tonno Bianco Alalunga in Olio EVO e
Cipolla Rossa di Tropea
Iceberg, Capers, Olives, Cherry Tomatoes, Albacore Tuna Fillets in Evo Olive Oil and Tropea red Onion

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

Dessert

Desserts

Soufflé di Cioccolato di Modica su Salsa di Pistacchio di Bronte D.O.P.*

*Modica Chocolate Soufflé on Bronte Pistachio Sauce**

15 €

Cheesecake al Mango Siciliano, profumata alla Menta con Zest di Arancia*

*Sicilian Mango Cheesecake, flavored with Mint and Orange Zest**

15 €

Cestino di Frolla da Grani Antichi con Crema Chantilly alla Vaniglia del Madagascar e Amarene

Ancient Grain Shortcrust pastry basket with Madagascar Vanilla Chantilly and Black Cherries

15 €

Semifreddo di Pistacchio di Bronte D.O.P., Glassato al Cioccolato di Modica e Cristalli di Sale Maldon*

*Bronte D.O.P. Pistachio Semifreddo Glazed with Modica Chocolate and Maldon Salt Crystal**

15 €

Selezione di Formaggi D.O.P. Siciliani Accompagnata da Miele di Arancia dell'Etna e Marmellata di Fichi D'India

Selection of Sicilian D.O.P. Cheese accompanied by Etna Orange Honey and Prickly Pear Jam

25 €

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

Menù Degustazione Atterra

Atterra Tasting Menù

Amuse Bouche

?

Flan di Cavolo Rosso su Cicoria Saltata con Fonduta di Provola "sfoglia" D.O.P. dei Nebrodi
Red Cabbage Flan on Sauted Chicory with Provola Cheese Fondue "Sfoglia" D.O.P. from Nebrodi

Tartare di Manzo Cinisara, Profumata al Rosmarino, Mantecata ai Semi di Senape Antica con Filetti di Sardine Affumicate del Cantabrico, Fiocchi di Mayonnaise alla Soya, Pinoli e Uva Sultanina*
*Cinisara Beef Tartare, Flavored with Rosemary, Creamed with Ancient Mustard Seeds with Fillets of Smoked Cantabrian Sardines, Soy Mayonnaise Flakes, Pine nuts and Raisin**

Ravioli di Pasta Fresca da Grani Antichi "Tumminias e Senatore Cappelli" Ripieni di Formaggio Ragusano D.O.P., su crema di patate allo Zafferano dell'Etna con Lamelle di Tartufo Nero di Palazzolo Acreide*
*Home made Ravioli Fresh Pasta with Ancient Grains "Tumminia and Senatore Cappelli" stuffed with Ragusano Cheese D.O.P., on Etna saffron potato purée with slices of black truffle from Palazzolo Acreide**

Petto di Piccione Scottato al Rosmarino su Rosti di Patate, Rucola Croccante e Salsa al Mandarino*
*Pigeon Breast seared with Rosemary, on Potato Rosti, crispy Arugula and Mandarin Sauce**

Pre Dessert

Parfait di Agrumi, Pinoli Tostati e Fragole di Maletto*
*Citrus Parfait, Toasted Pine Nuts and Maletto Strawberries**

Cestino di Frolla da Grani Antichi con Crema Chantilly alla Vaniglia del Madagascar e Amarene
Ancient Grain Shourtcrust pastry basket with Madagascar Vanilla Chantilly and Black Cherries

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

Menù Degustazione Ammare

Ammare Tasting Menù

Amuse Bouche

?

Crudo di Scampo di Mazara su Panella di Ceci, Mousse di Ricotta di Pecora Mantecata al Limone Interdonato e Foie Gras Scottato*

*Mazara Langoustine Raw on Chickpea Tile, Ship Ricotta Cheese Mousse Flavored with Interdonato Lemon and Seared Foie Gras**

Maltagliati di Calamaro su Crema di Carote, Lamelle di Carciofi di Ramacca e Scaglie di Caciocavallo D.O.P.*

*Squid Maltagliati on Carrot Cream, Ramacca Artichokes Slices and D.O.P. Caciocavallo Cheese Flakes**

Paccheri "Pastificio dell'Etna" al Nero di Seppia su Crema di Zucca Gialla profumata al Timo Limonato e Bottarga di Muggine*

*"Pastificio dell'Etna" Paccheri with Squid Ink, on a yellow Pumpking cream Flavored with Lemon Thyme and Grey Mullet Bottarga**

Tempura di Bacalà su Crema di Ceci, Coulis di Pomodorino Datterino e Olio Evo al Prezzemolo*

*Cod Fish in Tempura, on Chickpea cream, Cherry Tomato coulis and Evo Oil flavored with Parsley**

Pre Dessert

Parfait di Agrumi, Pinoli Tostati e Fragole di Maletto*

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

Cheesecake al Mango Siciliano, profumata alla Menta con Zest di Arancia*

*Sicilian Mango Cheesecake, flavored with Mint and OrangeZest**

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 €