



Villa Michelangelo



MENÙ

food / wine / drinks

Siamo un fiore che profuma di casa, che sboccia in maniera spontanea e genuina, che cresce perchè curato con l'amore di 3 donne amanti della bellezza e che per caso si trova in uno scenario favorevole. Tra mare e montagna, protetto dalla roccia vulcanica.



ANTIPASTI

apperitaizer

PERLA

€15,00



Battuta di gamberi blu della Nuova Caledonia con sale nero, pepe rosa, scorza di limone e maionese alla curcuma
New Caledonian blue prawn tartare with black salt, pink pepper, lemon zest and turmeric mayonnaise

FLORA

€12,00

Tagliere di formaggi e salumi accompagnati da marmellate e miele dell'Etna
Platter of cheeses and cold cuts accompanied by Etna jams and honey

AMBRA

€12,00

Tartare di manzo con senape in grani e tuorlo croccante
Beef tartare with grain mustard and crispy yolk

AVORIO

€10,00



Gnocco fritto con verdure grigliate, scamorza affumicata, pesto di basilico fresco e noci
Fried dumpling with grilled vegetables, smoked scamorza cheese, fresh basil pesto and walnuts

INSALATE

salads

ISOLA

€9,00



Lattuga romana, avocado, pomodori secchi, tonno, capperi e scaglie di grana

Romaine lettuce, avocado, dried tomatoes, tuna, capers and parmesan flakes

TERRA

€8,00

Lattuga romana, filetti di pollo grigliato, scaglie di grana, salsa yogurt e crostini di pane croccante

Romaine lettuce, grilled chicken, parmesan flakes, yogurt sauce and crunchy bread

VULCANO

€8,00



Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico fresco e olio extravergine d'oliva

Buffalo mozzarella, tomato, fresh basil and extra virgin olive oil

SOLE

€8,00



Lattuga romana, carote, radicchio, pomodorini e mais

Romaine lettuce, carrots, radicchio, cherry tomatoes and corn

PRIMI PIATTI

first dishes

MENTA

€14,00

Tagliolini con bottarga, scorza di lime e menta

Tagliolini with bottarga, lime zest and mint

PISTACCHIO

€14,00



Raviolo aperto con funghi dell'Etna, pistacchio di Bronte e perlage al tartufo

Open raviolo with Etna mushrooms, Bronte pistachio and truffle perlage

PEPE

€12,00



Paccheri su fonduta di caciocavallo ragusano, pepe nero e scorze di lime

Paccheri with Ragusan cheese fondue, black pepper and lime zest

BASILICO

€10,00



Casarecce con salsa di pomodoro, basilico fresco, caviale di melanzane e ricotta salata

Caserecce with tomato sauce, fresh basil, aubergine caviar and salted ricotta

SECONDI PIATTI

second dishes

MARE

€16,00

Tentacoli di polpo scottato con crudità di ortaggi marinati alla salsa di soia e olio al sesamo

Seared octopus tentacles with raw vegetables marinated in soy sauce and sesame oil

MONTAGNA

€15,00



Tagliata di cube roll su misticanza di verdure e scaglie di grana

Sliced cube roll on mixed vegetables with grana cheese

CAMPAGNA

€14,00

Involtini alla siciliana ripieni di uvetta e pecorino stagionato con patate rosolate al forno

Sicilian-style rolls stuffed with raisins and seasoned pecorino cheese with oven-roasted potatoes

CITTÀ

€14,00



Straccetti di pollo cbt aromatizzati al curry con zenzero e julienne di iceberg, cetriolo e salsa yogurt

Chicken strips flavored with curry with ginger and julienne of iceberg, cucumber and yogurt sauce

FOCACCE

flat bread

SALINA

€9,00

Croccante impasto con pomodori secchi, tonno, capperi, olive, scaglie di piacentino ennese, menta e scorza di lime
Crunchy dough with dried tomatoes, tuna, capers, olives, piacentino cheese, mint and lime

STROMBOLI

€9,00



Croccante impasto con mozzarella, salsa di pomodoro, basilico e olio extravergine d'oliva
Crunchy dough with stringy mozzarella, fresh tomato sauce, basil and olive oil

PANAREA

€9,00

Croccante impasto con mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo e scaglie di grana
Crunchy dough with mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, raw ham and grana cheese

LIPARI

€9,00



Croccante impasto con verdure grigliate, pesto di basilico e ricotta salata
Crunchy dough with grilled vegetables, basil pesto and salted ricotta

BAMBINI

kids

PASTA AL POMODORO

€7,00

pasta with tomato sauce



PASTA AL PESTO

€7,00

pasta with pesto sauce



COTOLETTA CON PATATINE

€9,00

breaded chicken with french fries

HAMBURGER CON PATATINE

€9,00

hamburger with french fries

DOLCI

desserts

DOLCE DEL GIORNO

€5,00

dessert of the day



SEMIFREDDO ALLE MANDORLE

€5,00

parfait with almonds



GELATO ARTIGIANALE

€5,00

homemade ice cream



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

€5,00

fresh fruits



BEVANDE

drinks

ACQUA MINERALE 1L

€2,00 mineral water

ACQUA FERARELLE 1L

€3,00 ferarelle water

BIBITE ANALCOLICHE

€3,00 soft drinks

BIRRA 33CL

€4,00 beer

CALICE DI VINO

€4,00 glass of house wine

AMARO / GRAPPA / ROSOLIO

€4,00 digestive

CAFFÈ

€1,00 caffè

COCKTAILS

cocktails

APEROL SPRITZ

€7,00

prosecco, aperol, soda, fetta d'arancia

NEGRONI

€7,00

vermouth rosso, bitter campari, gin, scorcia d' arancia

MOSCOW MULE

€7,00

vodka, ginger beer, cetriolo

GIN TONIC

€7,00

gin, acqua tonica, mela

MORE



piatti vegetariani



GLUTEN FREE

€2,00

coperto e servizio

*

Alcuni alimenti potrebbero essere, in base alla stagionalità e reperibilità sul mercato, surgelati e altri per tutelare la freschezza e garanzia igienica, sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e scongelamento secondo reg. CE 853/04

RULES

NO BYOB but ENJOY