



MENÙ

Cercheremo di allietare la vostra serata con un ventaglio di prodotti rigorosamente locali, genuini e di stagione, selezionati e preparati con cura per mantenere ed esaltare i sapori, e servirli con eleganza e fantasia.

We will try to brighten up your evening with a range of strictly local products, genuine and seasonal, carefully selected and prepared to maintain and enhance the flavours, and serve them with elegance and imagination.

Wir werden versuchen, Ihren Abend zu erheitern mit einer Reihe von streng lokalen, authentischen und saisonalen Produkten, sorgfältig ausgewählt und zubereitet, um die Aromen zu erhalten und zu betonen, und sie mit Eleganz und Phantasie zu servieren.

Chef Alessandro Battaglia

LEGENDA DI PRODOTTI – KEY TO THE PRODUCTS



Prodotto da Presidio Slow Food / *Slow Food Product*



Prodotto Denominazione di Origine Protetta / *Protected Designation of Origin*

FC Prodotto che in particolari periodi della stagione può essere surgelato

Products that may be frozen in particular periods of the season

Produkt kann je nach Jahreszeit tiefgefroren sein

FSV Prodotto che in particolari periodi della stagione può essere sottovuoto

Products that may be vacuum-packed in particular periods of the season

Produkt kann je nach Jahreszeit vakuumverpackt sein



Piatto disponibile anche senza glutine

Dish available without gluten

Gericht auch glutenfrei erhältlich

ALLERGENI - ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti somministrati nel nostro ristorante, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vogliate, in caso di allergie e intolleranze alimentari, informare il nostro personale.

L'elenco degli allergeni è consultabile all'ultima pagina del presente menù.

We kindly advise our customers that the dishes administered in our restaurant, may contain ingredients or adjuvants considered allergens. In case of food allergies and intolerances, please inform our staff.

The list of allergens can be consulted on the last page of this menu.

Verehrte Gäste, wir weisen Sie darauf hin, dass die in unserem Restaurant verabreichten Speisen Zutaten oder Hilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten. Bei Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Die Liste der deklarationspflichtigen Allergene kann auf der letzten Seite dieses Menüs eingesehen werden.

ANTIPASTI - APPETIZERS

Arrostino di Maialino

Arrosto di maialino con insalatina di funghi e scaglie di ragusano
Roast pork with mushrooms salad and "ragusano" cheese flakes

€ 15,00

Tagliere di Salumi e Formaggi

Tagliere di salumi e formaggi presidio slow food con confettura (per 2 persone)
Cold cuts and cheeses slow food presidium with jam (min. 2 people)

€ 24,00

Tartare di Manzo

Tartare di manzo, tuorlo confit, spuma di parmigiano, olive e insalatine
Beef tartare, confit yolk, "parmigiano" cheese foam, olives and salads

€ 18,00

Degustazione di Antipasti tipici del Territorio

Tasting of typical local appetizers

€ 20,00

Alalunga in Agrodolce

Alalunga scottata agli agrumi, cipolla ai frutti rossi e insalatine
Seared "Alalunga" fish with citrus fruits, red fruits flavored onion and salad

€ 16,00

Gambero Cotto e Crudo

Gambero cotto e crudo, burrata, insalatine e salsa ai crostacei
Cooked and raw prawn, burrata cheese, salad and shellfish sauce

€ 18,00

Sfera di Baccalà

Baccalà in crosta di panelle, mantecato al finocchietto e spuma di ragusano
Codfish in chickpea flour crust, creamed with fennel and "ragusano" cheese foam

€ 15,00

Sformatino di Ricotta

Sformatino di ricotta e zucchine, coulis di pomodorini, ragusano e fiori di zucca in pastella
Ricotta and zucchini tart, cherry tomato coulis, "ragusano" cheese and zucchini flower in batter

€ 16,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 8,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tagliolini Funghi e Asparagi

Tagliolini con funghi, asparagi, pancetta e spuma di ragusano

Tagliolini pasta with mushrooms, asparagus, bacon and "ragusano" cheese foam

€ 16,00

Risotto con Pesto di Zucchine

Risotto con pesto di zucchine al basilico, olive, fiori di zucca e stracciatella

Risotto with basil flavoured zucchini pesto, olives, courgette flowers and stracciatella cheese

€ 16,00

Ravioli alla Norma

Ravioli ripieni di pomodoro, melanzane e mozzarella, coulis di pomodorini e spuma di parmigiano

Stuffed pasta with tomato, eggplant and mozzarella, cherry tomato coulis and parmesan cheese foam

€ 16,00

Spaghetti al Ragù

Spaghetti con ragù di maialino nero e crema di piselli alla menta

Spaghetti with black pork ragout and mint flavoured green peas cream

€ 15,00

Agnolotti

Agnolotti con mortadella al profumo di tartufo e salsa al pistacchio

Stuffed agnolotti with mortadella, truffle and pistachio sauce

€ 18,00

Ravioli con Gamberi

Ravioli con gamberi, mozzarella e salsa al pistacchio

Stuffed pasta with prawns, mozzarella cheese and pistachio sauce

€ 18,00

Spaghetti ai crostacei

Spaghetti in salsa di crostacei, lime e tartare di gambero

Spaghetti with shellfish sauce, lime and shrimp tartar

€ 18,00

Tagliolini al tartufo estivo

Tagliolini con spuma di parmigiano e tartufo estivo

Tagliolini pasta with parmesan cheese foam and summer truffle

€ 18,00

Zuppa del giorno

Soup of the day

€ 12,00

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Cosciotto di Agnello

Cosciotto di agnello alla menta, crema di piselli e patate
Lamb leg with mint, green peas cream and potatoes

€ 18,00

Filetto di Vitello

Filetto di vitello ai funghi
Veal fillet with mushrooms

€ 20,00

Entrecote di Vitello alla griglia

Grilled veal entrecote

€ 20,00

Tagliata di Vitello

Tagliata di vitello con funghi trifolati
Veal slice with sautéed mushrooms

€ 18,00

Maialino al Passito

Maialino al passito, manna e carote
Pork with Passito liquor wine sauce, manna and carrots

€ 18,00

Brasato Montenero

Brasato di vitello in salsa al vino Montenero
Braised veal with Montenero red wine sauce

€ 18,00

Ombrina

Ombrina scottata laccata alla soia, fondente di patate e funghi
Seared "Ombrina" fish, soy sauce, potatoes fondue and mushrooms

€ 18,00

Spigola

Spigola scottata, pomodoro secco e olive
Seared sea bass, sun-dried tomato and olives

€ 18,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 10,00

DESSERT

Mousse al cioccolato

Mousse al cioccolato, parfait al caffè

Chocolate mousse, coffee parfait

€ 8,00

Semifreddo al Passion Fruit

Semifreddo al frutto della passione, cremoso al pistacchio e crumble croccante

Passion fruit "semifreddo", pistachio cream and crispy crumble

€ 8,00

Gelato allo Yogurt

Gelato allo yogurt, namelaka al cioccolato bianco, lime e ananas

Yogurt ice-cream, white chocolate namelaka, lime and pineapple

€ 8,00

Gelato misto

Mixed ice-cream

€ 8,00

Cannolo scomposto

Ricotta cream and wafer

€ 8,00

Fantasia di frutta

Mixed fruit

€ 7,00

Tiramisù

Semifreddo al caffè e spuma di mascarpone

Coffee "semifreddo" and mascarpone foam

€ 8,00

SPECIALE BAMBINI - BABY MENU

Prosciutto e mozzarella

Ham and mozzarella cheese

€ 8,00

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce

€ 10,00

Cotoletta con patatine

Schnitzel with fries

€ 13,00

Gelato alla vaniglia

Vanilla ice-cream

€ 6,00



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES

EU REGULATION N° 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF THE 25th OF OCTOBER, 2011

SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

ALLERGIEN UND NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

EU-VERORDNUNG NR. 1169/2011 DES EUROPA-PARLAMENTS UND EUROPARATS VOM 25. OKTOBER 2011

SUBSTANZEN UND PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN VERURSACHEN

- Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati, **tranne: a)** sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹⁾; **b)** maltodestrine a base di grano¹⁾; **c)** sciroppi di glucosio a base di orzo; **d)** cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof, except: (a) wheat-based glucose syrups, including dextrose¹⁾; (b) wheat-based maltodextrins¹⁾; (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for the manufacture of spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin;
Glutenhaltiges Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre hybridisierten Stämme und daraus gewonnenen Erzeugnisse, **ausgenommen: a)** Glukosesirup auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose¹⁾; **b)** Weizen-basierte Maltodextrine¹⁾; **c)** Glukosesirup auf der Basis von Gerste; **d)** Getreide, das zur Herstellung von Spirituosen verwendet wird, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- crostacei e prodotti** a base di crostacei; *crustaceans and shellfish-based products;*
Krebs- und Schalentierprodukte;

- uova e prodotti** a base di uova; *eggs and egg products;*
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- pesce e prodotti** a base di pesce, **tranne: a)** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi; **b)** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
fish and fish products, except: (a) fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations; (b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine;
Fisch und Fischprodukte, **ausgenommen a)** Fischgelatine zur Unterstützung von Vitamin- oder Carotinoidpräparaten; **b)** Gelatine oder Hausenblase, die als Verfeinerungsmittel für Bier und Wein verwendet wird;

- arachidi e prodotti** a base di arachidi; *peanuts and peanut-based products;*
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- soia e prodotti** a base di soia, **tranne: a)** olio e grasso di soia raffinato¹⁾; **b)** tocoferoli misti naturali (306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; **c)** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; **d)** estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
soya and soy products, except: (a) refined soybean oil and fat¹⁾; (b) natural mixed tocopherols (306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soy-based natural D-alpha tocopherol succinate; (c) vegetable oils derived from soybean phytosterols and phytosterols; (d) vegetable stanol ester produced from soybean vegetable oil sterols;
Soja- und Sojaprodukte, **ausgenommen: a)** raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹⁾; **b)** natürliche gemischte Tocopherole (306), natürliches D- α -Tocopherol, natürliches D- α -Tocopherolacetat, natürliches D- α -Tocopherolsuccinat auf Sojabasis; **c)** Pflanzenöle, die aus Sojabohnen-Phytosterolen und Phytosterolen stammen; **d)** Pflanzenstanolester, hergestellt aus Sojabohnen-Pflanzenölsterolen;

- latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), **tranne: a)** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; **b)** lattitolo. *milk and milk-based products (including lactose), except: (a) whey used for the manufacture of spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;*
Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (einschließlich Laktose), ausgenommen **a)** Molke zur Herstellung von Spirituosen einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; **b)** Lactit

- frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
Nüsse, nämlich: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Westliches Anacardium), Pekannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und ihre Erzeugnisse, ausgenommen für die Herstellung von alkoholischen Destillaten verwendete Nüsse, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Nüsse, nämlich: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Westliches Anacardium*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und ihre Erzeugnisse, ausgenommen für die Herstellung von alkoholischen Destillaten verwendete Nüsse, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

- sedano e prodotti** a base di sedano; *celery and celery-based products;*
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- senape e prodotti** a base di senape; *mustard and products containing mustard;*
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- semi di sesamo e prodotti** a base di semi di sesamo; *sesame seeds and products based on sesame seeds;*
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale; *sulphur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total sulphur dioxide (SO₂);*
Schwefeldioxid und **Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l bezogen auf das Gesamtschwefeldioxid (SO₂)

- lupini e prodotti** a base di lupini; *lupine and lupine-based products;*
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;

- molluschi e prodotti** a base di molluschi. *molluscs and products made from shellfish.*
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.


¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

¹⁾ And derivative products, to the extent that the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived.

¹⁾ Und Derivatprodukte, soweit die von ihnen vorgenommene Umwandlung nicht zu einer Erhöhung der Allergenität führt, die von der Behörde für das Grunderzeugnis, aus dem sie gewonnen wurden, ermittelt wurde.

ABBAZIA SANTA ANASTASIA S.p.A.

Contrada Santa Anastasia, snc

90013 Castelbuono (PA)

Winery

+39.0921.671959

+39.0921.927302

winery@abbaziasantanastasia.com

Relais

+39.0921.672233

+39.0921.672288

relais@abbaziasantanastasia.com

www.abbaziasantanastasia.com